

INFORME ETNOGRÁFICO

“DEL BOSQUE A TU CASA”



Elaboración del estudio etnográfico en los nueve biotipos de actuación en el proyecto “Del bosque a tu casa”.

ÍNDICE

1. Introducción
2. Objetivos
3. Área de estudio
4. Material y metodología
5. Resumen del plan de aprovechamiento actual en los biotipos
6. Resultados
 - 6.1 Orea
 - 6.2 Peralejo de las Truchas
 - 6.3 Cardenete
 - 6.4 Andilla
 - 6.5 Oliete
 - 6.6 El Royo
 - 6.7 Balsa de Ves
 - 6.8 Enguera
 - 6.9 Villaralto
7. Conclusiones
8. Bibliografía

1. INTRODUCCIÓN

Los pueblos de montaña forestales albergan una gran riqueza en recursos, con una altísima biodiversidad y buena conservación, fruto de un aprovechamiento sostenible de los mismos y de un vínculo simbiótico con sus habitantes.

Precisamente son los territorios más azotados por el abandono de usos ancestrales y el despoblamiento.

Esta desafección humana en los territorios ya ha sido tipificada como una de las principales causas de catástrofes como los incendios de sexta generación, que son imparables. Por ello es tan importante encontrar fórmulas que vinculen de manera simbiótica los espacios con sus habitantes.

En las comunidades rurales, los saberes ancestrales representan un valioso tesoro de conocimientos acumulados a lo largo de generaciones. Estos conocimientos denominados como conocimientos ecológicos tradicionales (CET) abarcan una amplia gama de prácticas relacionadas con la recolección, el cultivo, la medicina tradicional, la artesanía y la gestión del entorno natural.

Tal como se define en la plataforma CONECT-e del MITECO, el conocimiento ecológico tradicional (CET) incluye los saberes, creencias, tradiciones y prácticas relativas a las relaciones entre los seres vivos (incluyendo los seres humanos) y su medio, que han sido desarrolladas por una comunidad a lo largo del tiempo a partir de su experiencia, y que están adaptadas a su cultura y al medio ambiente local. Este conocimiento se transmite de una generación a otra y es dinámico, ya que con el tiempo va cambiando y adaptándose a las nuevas circunstancias. Constituye la base de la identidad cultural y la cohesión social en muchas comunidades rurales.

Recuperar estos saberes ancestrales no solo significa preservar la riqueza cultural y la diversidad de conocimientos de estas comunidades, sino que también tiene implicaciones profundas para la sostenibilidad y la conservación de los recursos naturales. Estos saberes contienen información invaluable sobre la interacción histórica entre las comunidades locales y su entorno natural, incluyendo técnicas de manejo de recursos, ciclos estacionales, y sistemas de conocimiento tradicional sobre la biodiversidad local. Por ello la importancia de los CET como herramienta indispensable para la conservación de la biodiversidad y para el manejo de los ecosistemas.

Además, el aprovechamiento de los recursos no maderables, tales como plantas medicinales y aromáticas, estaba tradicionalmente reservado a las mujeres, que eran las grandes recolectoras y conocedoras de sus propiedades y diferentes usos. Justamente este sector poblacional es el que más limitaciones encontró en la

búsqueda de oportunidades, abandonando el medio rural y arrastrando con ellas a familias enteras. La situación actual es un medio rural masculinizado y envejecido, por lo que es esencial recuperar saberes ancestrales, vinculados con los productos no maderables de los bosques. Por ello es importante estudiar el saber antiguo y el origen de los posibles usos de esos productos.

La recuperación y revitalización de estos conocimientos ecológicos tradicionales juega un papel crucial en la promoción de la sostenibilidad y la conservación de los recursos naturales en las áreas rurales. Al rescatar y documentar estos saberes ancestrales se crea una base sólida para el diseño e implementación de prácticas de gestión ambientalmente responsables y culturalmente adecuadas. Los saberes ancestrales ofrecen insights únicos sobre la biodiversidad local, incluyendo la identificación de especies vegetales y animales, sus propiedades medicinales, usos culinarios, y métodos tradicionales de recolección sostenible. Esta información es esencial para desarrollar estrategias de manejo de recursos que promuevan la conservación de la diversidad biológica y la resiliencia de los ecosistemas locales.

Además, la revitalización de estos saberes ancestrales fortalece el vínculo entre las comunidades locales y su entorno natural, fomentando un sentido de pertenencia y responsabilidad hacia la tierra y sus recursos. Esto puede motivar a las comunidades a adoptar prácticas de uso de la tierra más sostenibles, reducir la presión sobre los ecosistemas frágiles y contribuir a la restauración de paisajes degradados.

Recuperar y salvaguardar los conocimientos ecológicos tradicionales no sólo preserva la identidad cultural de las comunidades rurales, sino que también desempeña un papel fundamental en la promoción de la sostenibilidad y la conservación de los recursos naturales. Al reconocer y valorar el conocimiento tradicional de estas comunidades, podemos trabajar en colaboración con ellas para construir un futuro más próspero y equitativo para todos, donde la protección del medio ambiente y el bienestar humano estén intrínsecamente vinculados.

Por ello, la necesidad de este informe etnográfico en cada uno de los lugares donde se ha desarrollado el proyecto «Del bosque a tu casa» cuyo objetivo principal es generar empleo y emprendimiento en zonas rurales de España a través del aprovechamiento sostenible de sus bosques, reactivando territorios afectados por la despoblación y evitando el abandono de usos ancestrales. El proyecto cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea – Next Generation EU.

2. OBJETIVOS

Esta memoria forma parte del proyecto “Del bosque a tu casa” y pretende ser un repositorio de la esencia y de la identidad de cada uno de los biotipos, así como una herramienta fundamental y directriz para el futuro de estos lugares. Además de las otras y diversas líneas de actuación del proyecto, el objetivo principal de este proyecto ha sido:

- El estudio sobre la etnografía de los posibles usos de estos productos. Investigar y recopilar los conocimientos populares, transmitidos por vía de la tradición respecto al uso y aplicaciones de las plantas, no sólo las silvestres sino también las que proceden de aprovechamientos marginales de las cultivadas.

Esta línea de trabajo pretende sumar en el rescate de la memoria tradicional de estos pueblos y sus gentes. Salvar el legado cultural que se ha ido transmitiendo durante siglos y que ahora se encuentra a merced del olvido. Conocer el origen e historia de los productos del bosque desarrollados con el proyecto, recopilar, conservar y fomentar los conocimientos y prácticas tradicionales, asociadas a un uso sostenible de los recursos naturales.

Como objetivos más específicos este estudio etnográfico con la salvaguarda de los saberes, prácticas y conocimientos tradicionales pretender ser una herramienta cimentadora de cara a la puesta en marcha de los obradores comunitarios instalados en cada uno de los biotipos donde el proyecto “Del bosque a tu casa” se está llevando a cabo. Que estos conocimientos adquiridos durante siglos de adaptación al entorno natural sirvan para transmitir el mensaje de que la sostenibilidad es un factor clave, como así lo han entendido nuestras generaciones anteriores

Por último, junto a la pérdida de estos conocimientos y prácticas, asociadas a las superficies forestales de estos municipios, se está produciendo una severa despoblación. Por ello, este proyecto pretende dinamizar a través de los recursos naturales no forestales, dinamizar el territorio y crear nuevas oportunidades que fomenten la repoblación, el trabajo en los pueblos y favorezcan el desarrollo rural, así como generar un sentido de la responsabilidad en las generaciones que habitan actualmente nuestros pueblos.

De esta forma, este informe etnográfico es un repositorio bibliográfico y documental de todos aquellos recursos naturales no forestales que se han aprovechado en cada uno de los nueve biotipos. Un documento histórico, lleno de vivencias y experiencias, que atesore todo el saber que aún tienen las personas mayores que todavía viven y que de esta forma sirva para poderlo transmitir a las generaciones futuras. Una herramienta esencial para abrir oportunidades e ideas innovadoras en el futuro venidero de cada uno de los territorios.

3. ÁREA DE ESTUDIO

El proyecto, así como el presente estudio etnográfico, se ha llevado a cabo en nueve puntos diferentes del territorio peninsular. Nueve lugares con una idiosincrasia diferente modelada por los recursos naturales que le ofrece el medio natural. Son Oliete (Teruel), Orea (Guadalajara), Peralejos de las Truchas (Guadalajara), Cardenete (Cuenca), Andilla (Valencia), Enguera (Valencia), Balsa de Ves (Albacete) y Villaralto (Córdoba). Todos ellos responden a una comarca propia de la cual forman parte. Todos los municipios se encuentran en comarcas con superficie forestal y, gran parte de ellos, en severo riesgo de despoblación.

Nueve zonas piloto, asociadas al paisaje forestal, donde más allá de buscar los servicios que presta la madera, se pretende potenciar aquellos Por un lado, aquellos que un día fueron necesarios y que hoy están en el olvido o, por otro lado, aquellos innovadores y fruto del avance tecnológico y científico.

Todos estos biotipos tienen un contexto histórico, geográfico y natural diferente pero al mismo tiempo un reto en común, devolverle la identidad al territorio y con ella poder luchar para avanzar contra la despoblación y la falta de oportunidades. Se tratan de pueblos o comarcas enmarcadas en un ecosistema forestal donde el bosque y sus recursos han jugado un papel fundamental a lo largo de la historia.



Figura 1. Mapa de los nueve biotipos donde se lleva a cabo el estudio etnográfico.

4. RESUMEN DEL PLAN DE APROVECHAMIENTO ACTUAL EN LOS BIOTIPOS

En cada Biotipo detallamos la ubicación, la entidad social con la que hemos colaborado, la tipología y potenciales productos de su entorno natural con los que poder generar, como valor añadido, nuevas oportunidades laborales. Tal como están definidos en un previo avance del plan de aprovechamiento de los potenciales recursos forestales no maderables, los biotipos estarían definidos de la siguiente manera.

Biotipo 1: Orea (Guadalajara)

- Entidad Social: Asociación Del Bosque a Tu Casa
- Tipología: Pinar silvestre de alta montaña.
- Ejemplos de potenciales productos: Cantueso, Tomillo, Escaramujo de montaña, Estepa, Polen pino silvestre, Setas no comestibles, Endrina silvestre, Enebro, Majuelo, Sabina rastrera, Cuernas de animales silvestres.

Biotipo 2: Peralejos de las Truchas (Guadalajara)

- Entidad social: Asociación Rumbo Rural
- Tipología: Pinar mixto (Pinus nigra y Pinus sylvestris)
- Ejemplos de potenciales productos: Resina de p. Nigra, Setas no comestibles, Enebro, Estepa, Sabina albar, Tilos, Avellanos, Cantueso, Tomillo, Escaramujo, Cuernas

Biotipo 3: Cardenete (Cuenca)

- Entidad social: SEMBRIA
- Tipología: Pinar de Pinus sylvestris, P. nigra y P. pinaster.
- Ejemplo de potenciales productos: Resina y corteza pino, Acícula pino, Seta no comestible, Tomillo, Cantueso, Enebro, Sabina, Estepa, Rebollo, cuernas...

Biotipo 4: Andilla (Valencia)

- Entidad social: Asociación AMUFOR
- Tipología: Encinar de montaña
- Ejemplos de potenciales productos: Encina, Quejigo, Retama, Aliaga, Tomillo, Tamarilla, Trufa, Escaramujo, Setas no comestibles.

Biotipo 5: Oliete (Teruel)

- Entidad Social: Apadrina un Olivo
- Tipología: Olivar Centenario Abandonado
- Ejemplos de potenciales productos: AOVE, Olivas de mesa, Alcachofa, Puerro, Pimiento...

Biotipo 6: El Royo (Soria)

- Entidad Social: Asociación para la Promoción Territorial de El Royo (APROTER)

- Tipología: Bosque mixto de rebollares (*Quercus pyrenaica*), pinares albares (*Pinus sylvestris*) y hayedos (*Fagus sylvatica*).
- Ejemplos de potenciales productos: Frambuesas, Arándanos, Moras, Fresa de montaña, Micología, Manzanos silvestres (maguillos), Cerezos silvestres (guindos), Hayucos, Biércol, - Brezo, Muérdago, Enebro, Tomillos.

Biotipo 7: Balsa de Ves (Albacete)

- Entidad Social: Ayuntamiento de Balsa de Ves
- Tipología: Pinar de Pino Carrasco
- Ejemplos de potenciales productos: Rabogato, Romero, Salvia, Tomillo, Hierba de la sangre, Hinojo, Manzanilla basta, Té de roca, Ge del campo, Torvisco, Artemisia, Regaliz

Biotipo 8: Enguera (Valencia)

- Entidad social: Sociedad de Agricultura Ecológica y de Montaña de la CV (SAEM)
- Tipología: Zona de almendros, olivos y algarrobos silvestres.
- Ejemplos de potenciales productos: Algarrobo, variedad autóctona Melera, Romero, Tomillo, Olivastro, Olivo, Pebrella, Hierba oliva, Almendro.

Biotipo 9: Villanueva del Duque (Córdoba)

- Entidad social: Debellota
- Tipología: Dehesa de encinar.
- Ejemplos de potenciales productos: Encina, romero, lavanda, tomillo, espliego, jara pringosa, leche de bellota, derivados de la apicultura (velas ...)

Estas 9 zonas, de una media de 5.000 ha cada una, serán extrapolables, siendo así la zona de actuación total 45000 ha, en origen. Cada biotipo comparte con los otros características comunes como las de encontrarse en zona de montaña, con graves problemas de despoblación, que aún mantienen conocimientos ancestrales de usos del territorio y que tienen un tejido asociativo que podrían canalizar las acciones del presente proyecto.

5. MATERIAL Y METODOLOGÍA

Para llevar a cabo el presente trabajo y conseguir los objetivos previamente descritos se han realizado dos labores principales. Por un lado el estudio de fuentes primarias a través de una investigación bibliográfica, y otra de las fuentes secundarias, a través de una serie de entrevistas en el área de estudio.

- Estudio de fuentes secundarias a través de una investigación bibliográfica. Se ha llevado a cabo un estudio de diversas y variadas fuentes bibliográficas como fuentes históricas como Censos y Catastros para conocer el estado socioeconómico de cada lugar; documentos de carácter científico como Flora Ibérica para reconocer las especies relevantes en cada territorio; y otros de carácter etnobiológico, tanto de carácter nacional como ICTR o de carácter local, como los estudios de Fajardo en Castilla - La Mancha o Galán en la provincia de Córdoba, para conocer los usos que se han dado a lo largo del tiempo a dichas especies. Todas las fuentes consultadas están en el apartado "Fuentes bibliográficas".
- Estudio de fuentes primarias a través de elaboración de entrevistas y cuestionarios. Basado en el previo diagnóstico, se buscarán y seleccionarán los agentes de interés, generando sinergias con ellos. Para ello se han realizado entrevistas a informantes locales así como un estudio de campo del lugar. Este contenido necesario por su punto de vista actual sirve de base para complementar a las fuentes secundarias y dar así el carácter personalizado al estudio etnográfico en el que se basarán los productos. Se han realizado un mínimo de dos entrevistas por biotipo y un máximo de tres.

Todo este material recopilado ha servido para sustentar, estructurar y dar contenido al informe etnográfico que aquí se presenta. Para poder representar de una forma clara y concisa los resultados obtenidos en el estudio se han presentado dichos resultados a partir de la siguiente estructura.

- Un primer apartado donde se incluye una descripción física y geográfica del lugar. Esto permite obtener un diagnóstico y un contexto a partir del cual basar el estudio socioeconómico y etnográfico. Se ha realizado una breve exposición de los suelos y formaciones geológicas, la corología del lugar, una aproximación a la vegetación natural que aquí se presenta, así como otros elementos de interés.
- Un segundo apartado donde se incluye el estudio socioeconómico. Tras comprender el escenario geográfico y natural sobre los que se sustenta el biotipo de estudio, se han presentado una serie de datos de relevancia relativos al sector social y económico del pueblo / comarca de estudio. Con el objetivo de mostrar la información de una forma clara y concisa se han presentado divididos en producción agrícola, ganadería, industria y

población. A ello, se ha sumado un breve apartado donde se analiza el estado actual de la zona de estudio.

- Finalmente, un tercer apartado que incluye el estudio del patrimonio cultural intangible o inmaterial. Más concretamente los saberes, creencias y tradiciones asociados a los recursos biológicos del biotipo representado. Todo este conocimiento constituye un patrimonio intelectual y un sentido identitario que hace única a una comunidad. Para comprender este patrimonio cultural inmaterial, se incluye tanto un estudio del patrimonio etnobiológico donde realzar y poner en valor de los usos tradicionales del entorno natural.

La elaboración de este estudio, así como los resultados obtenidos, son un eje de acción esencial en la actualidad. Quizás, hoy más que nunca, es necesario la conservación de la memoria que une la historia con su tierra.

La Ley 42/2007, de 13 de diciembre, del Patrimonio Natural y de la Biodiversidad reconoce la necesidad de conocer, conservar y fomentar los conocimientos y prácticas tradicionales de interés para la biodiversidad. En su artículo 70, la Ley establece el mandato a las administraciones públicas de preservar, mantener y fomentar los conocimientos y las prácticas de utilización consuetudinaria que sean de interés para la conservación de la biodiversidad.

Por ello, los conocimientos ecológicos tradicionales son fundamentales como ejemplo de la identidad e idiosincrasia de cada territorio, así como una herramienta fundamental para su futuro venidero. Bajo ello y la filosofía de la ciencia ciudadana, buscamos incentivar los servicios ecosistémicos culturales para hacer del patrimonio cultural y natural, memoria y futuro, símbolos de cada uno los biotipos de estudio y trabajo.

6. EQUIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

La adecuada elaboración del presente proyecto ha requerido contar con el equipo de Vestal Etnografía S.L quien ha asumido las labores de gestión y coordinación. El equipo que se ha vinculado con la ejecución de los trabajos planteados en la presente propuesta estará compuesto por los siguientes profesionales:

Tirso Moreno Ortega

Biólogo por la Universidad de Granada y Máster en Ecología y Evolución por la Vrije Universiteit (VU) de Ámsterdam. Trabajos de investigación en VU y Center of Ecological Research en Budapest. Voluntariados de censos de aves en los programas SACIN y SACRE de SEO/Birdlife y en Kvismaren Bird Observatory (Suecia). Fundador de la asociación sociocultural Los Ojos del Júcar en abril de 2020. Músico con el Grado Superior de Música en la especialidad de trompa y fundador de la asociación musical Alfonso Octavas.

Eduardo Bollo Miguel

Ingeniero aeroespacial graduado por la Universidad Politécnica de Madrid, con máster en Estrategias y Tecnologías para el Desarrollo. Más de 3 años de experiencia en proyectos de cooperación internacional y adaptación al cambio climático, con estancias prolongadas en Brasil y Guatemala. Músico con la especialidad de saxofón y cofundador de Los Ojos del Júcar y Vestal Etnografía S.L.

Mario Rojo Valencia

Arquitecto por la Escuela Politécnica Superior de Arquitectura, actualmente cursando el Master BIM Management en la Escuela Online Editeca. Ejerce de manera autónoma, siendo colaborador de Matrium and Partners. Forma parte del equipo editorial fundador de la Asociación Sociocultural Los Ojos del Júcar, siendo responsable de la sección Arquitectura, donde se abordan temas variados referentes al urbanismo, patrimonio, proyectos o reflexiones, entre otras cosas. Responsable también del diseño y la maquetación de la revista.

7. RESULTADOS

Tras el estudio de las fuentes primarias y secundarias, se ha descrito geográficamente y estudiado el estado socioeconómico de cada uno de los biotipos, así como se han identificado los saberes locales y sus aplicaciones relacionados con productos no maderables más representativos e identificativos de cada uno de dichos lugares.

6.1 OREA

6.1.1 Introducción

Orea, en la provincia de Guadalajara, es un municipio de 195 habitantes. Pueblo ligado íntimamente a su extensa masa forestal, la madera y la ganadería han sido sus recursos principales. El proyecto “Del bosque a tu casa” en Orea pretende realzar otros productos no maderables de estos montes. Como informa Marta Corella, en Orea, *“los productos estrella que hemos determinado han sido el cantueso, el tomillo, la estepa, el muérdago, el líquen y luego como productos no comestibles, pues la cuerna, la cuerna de los ungulados”*. Se encuentra situado en el Parque Natural del Alto Tajo.



Paisaje forestal de Orea. Fuente: DBC

6.1.2 Descripción geográfica de Orea

Orea se encuentra localizada en el sistema Ibérico, más concretamente a los pies de la sierra del Tremedal, entre los Montes Universales de la sierra de Albarracín y la serranía de Cuenca, en la comarca conocida como Señorío de Molina-Alto Tajo. Situado a 1502 m sobre el nivel del mar, lo que la convierte en el municipio situado a más altura de toda Castilla-La Mancha.

SUELOS. El Alto Tajo, al igual que la gran parte del Sistema Ibérico está formado por rocas calcáreas del Mesozoico. Sin embargo, precisamente en el término de Orea aparecen rocas antiguas del Paleozoico como cuarcitas y pizarras. Esto conforma suelos arenosos y arcillosos en su gran mayoría, e incluso vetas de afloramientos volcánicos. Esta diversidad geológica convierte a Orea en un lugar de gran interés geológico dentro de los paisajes del Alto Tajo.

COROLOGÍA. Desde el punto de vista Corológico, con la presencia de un clima mediterráneo continentalizado con veranos suaves e inviernos extremos, este biotipo se corresponde con el piso bioclimático oromediterráneo, serie mediterránea oroibérica.

VEGETACIÓN. En el término de Orea destacan los extensos pinares de pino albar o silvestre y pino negral o laricio, parcheados por pastos pastos y turberas con una vegetación singular como la diversidad de briófitos así como parameras de sabina albar. Los bosques de ribera, formados por álamos, sauces, olmos y tilos, crean corredores ecológicos junto a ríos como el Tajo.

OTROS ELEMENTOS DE INTERÉS. El término municipal de Orea cuenta con una serie de parajes rurales y enclaves naturalísticos que muestran una gran riqueza y diversidad en relación con la flora y fauna como son el Cerro de San Cristóbal, la Laguna de la Salobreja, el antiguo volcán de Orea, el Pino de las Siete Garras, los Callejones de Peñas Rubias y el Río de piedras. Esta riqueza natural ha reforzado la creación del Parque Natural del Alto Tajo, del que forma parte. Además de su belleza geológica, este parque se trata de una encrucijada biogeográfica que permite la coexistencia de especies pirenaicas, béticas y levantinas, con 1.500 variedades registradas.



Paisaje de Orea. Foto de colección.

6.1.3 Estado socioeconómico histórico de Orea

Orea, con su terreno montañoso, es un pueblo eminentemente forestal, donde la madera junto a la ganadería, principalmente trashumante, han modelado la idiosincrasia del pueblo y de sus gentes. La agricultura ha sido escasa y de subsistencia. Queda reflejado este estado del terreno, en 1845, como *“quebrado y de mala calidad; le bañan los ríos Cabrilla y Hoceseca, comprende dos dehesas con arbolado y buenos montes poblados de pino maderable”*.

PRODUCCIÓN AGRÍCOLA. Las tierras del término, a excepción de pequeños huertos, los describe en el Catastro de la Ensenada en 1752 *“son de seco y solo fructifican con año de descanso, existiendo en el varios sitios, matorrales, pinares, pedrizas, dos dehesas vestidas de esta fusta y algunos robles”* y los productos son *“toda clase de cereales, legumbres, patatas, leñas de combustible, maderas de construcción”*. La madera y los recursos forestales son, por tanto, los principales recursos. Victoriano López (2025), vecino de Orea, informa que *“aquí se ha vivido del monte de la madera, se ha vivido de la poca agricultura y la poca ganadería”*. Relativo a los productos que se han cultivado en las últimas décadas, Victoriano (2025) informa que *“aquí se criaba toda clase de cereal y también la leguminosa, como es la lenteja, el guisante, la guija, el yero. Esos dos productos (guija y yero) son para el ganado pienso, y a la vaca hay que molerlo, porque lo caga entero todo el grano, había que moler harina. Y había dos clases de harina, que si era muy fina se le pegaba al paladar a la vaca y lo tira, solo cascado, roto y lo tira y lo echa en el excremento entero, lo echa la vaca entero como lo come”*

GANADERÍA. Junto a los recursos forestales, la ganadería ha tenido una importancia de gran relevancia en la socioeconomía de Orea. Históricamente, a consecuencia de los severos inviernos, se ha practicado la ganadería trashumante a las tierras de Andalucía. En 1752, se explica que *“cuyo ganado de lana, cabrio y vacuno tienen su pasto de Invernadero en los Extremos excepto 36 ovejas, 18 corderos, 13 primales, 3 borregos, 6 cabras, 5 cabritos los cuales los mantienen en los terminos de esta villa”*. Pero si eran apreciados los pastos de verano para la llegada de los ganados. En 1845 se dice *“abundantes pastos con los que se mantiene ganado lanar fino, yeguar, caballar y vacuno”*. Victoriano (2025) informa que *“pastos son divinos para ganado de toda la clase del ganado. Aquí tenemos el prado, para vaca y caballo, tenemos la loma con tomillo para el ganado lanar. Y tenemos también el monte de para cabra. Aquí los pastos son excelentes pastos para ganadería”*. Aparecen descritas tres dehesas que son la Dehesa de Castillos Fríos, la Dehesa Boyal de los Estepares y la Dehesa de Royo Morales.

INDUSTRIA. La industria de Orea ha sido poca y asociada siempre a la madera. Así lo describe Madoz diciendo que la única industria es *“la*

agrícola, corte y aserrado de maderas y la emigración en los inviernos á Andalucía á trabajar en los molinos de aceite” así como “esportacion del sobrante de frutos, madera, lana y ganados, principalmente el vacuno que es muy estimado”. En el Catastro de la Ensenada, en 1752, añade que “hay un molino harinero y una sierra de agua propios de este concejo que el primero le produce en arrendamiento 45 fanegas de trigo”.

POBLACIÓN. En 1752 cuenta con *“en esta villa hay 112 vecinos, sin comprender los eclesiasticos, sirvientes y pobres de solemnidad”* lo que hace un total aproximado de más 400 habitantes (Catastro de la Ensenada). En 1845 contaba con una población de 122 vecinos que son 404 habitantes. (Diccionario Geográfico de Madoz). Alcanzó los 1077 habitantes en la década de los años 20 (INE). En la actualidad, cuenta con 195 habitantes (INE, 2024).



Escaramujo con sus frutos en Orea. Fuente: DBC

6.1.4 Usos y aprovechamientos forestales no maderables en Orea

Orea ha sido un pueblo dedicado al monte y la ganadería. Entre estos terrenos dedicados a bosques y pastos también se encontraban especies de

gran valor etnobiológico como el cantueso, tomillo, escaramujo, polen de pino, setas no comestibles, endrina, enebro, majuelo. Las especies más relevantes que se han encontrado, son las siguientes:

a) Pino albar (*Pinus sylvestris*)

Descripción. Árbol de hasta 40 m. Tronco grueso, pardo-rojizo y de anaranjado pálido a rojizo en la parte superior. Hojas rígidas y agudas en fascículos de 2. Estróbilos con semillas de 3 a 5 mm y ala de 12 a 17mm.

Distribución. Pino asociado al piso oromediterráneo o subalpino, entre los 500 y 2000 m, indiferente al sustrato. Se han reconocido más de 150 variedades. En Orea forma las principales masas boscosas a lo largo de todo el término.

Usos tradicionales: Pino dedicado a la madera y la construcción. En 1752, se dice *“que anualmente habra de sacar cuatrocientos pinos y que estos reducidos a madera valen 1500 reales”*. Además del uso maderero, Victoriano López (2025) cuenta que *“de madera de pino de la rama hacían el carbón vegetal aquí los herreros”*. También se conoce que el polen y las ramillas jóvenes se usaban en infusiones, como expectorantes. La pasta que resulta de machacarlas, como cicatrizante y antiséptico, así como la resina directamente en las heridas para cicatrizar.

b) Escaramujo (*Rosa canina*)

Descripción. Arbusto espinoso y polimorfo de 0,5 a 6 m con numerosos tallos, más o menos erectos o arqueados. Hojas ovado-lanceoladas con haz y envés de glabros a pelosos. Flores solitarias o en cimas en el extremo de ramitas laterales, de color rosa pálido o blanco. Su fruto es una ursula de esférica a elipsoidal de color rojo oscuro y, a veces, muy carnosa.

Distribución. Especie de amplia distribución, y muy frecuente, que crece en setos y orla espinosa de robledales, encinares y pinares, entre los 0 y 2000 m. En Orea es muy abundante a lo largo del término, principalmente en zonas abiertas y pastizales.

Usos tradicionales. Su fruto es conocido tradicionalmente como “tapaculos” por sus propiedades astringentes. Son ricos en vitamina C y se usan para hacer mermeladas, jarabes y tés. Tradicionalmente se utilizan para mejorar el sistema

inmunológico, tratar resfriados y problemas digestivos. De sus semillas se extrae aceite con propiedades regeneradoras y antioxidantes. Estos usos se han confirmado como recurso local a través de María Luisa Segura (2025) al relatarnos sobre el escaramujo que *“el es un fruto que yo siempre digo que la naturaleza es muy sabia. Porque en los otoños es cuando está maduro lo abríamos, le quitábamos las pelusillas que había dentro y nos lo comíamos. Es una fuente de vitamina C excelente. Mi madre lo usaba precisamente para eso para los catarros, una infusión de escaramujos con tomillo y saúco”*.

c) Estepa (Cistus laurifolius)

Descripción. Arbusto de cepa leñosa de 1 a 3 m. Tallos erectos y grisáceos con corteza, no pegajosa, que se desprende en tiras. Hojas ovado-lanceoladas de haz verde oscuro. Inflorescencia cimosa de 1 a 9 flores con pétalos blancos de base amarilla, sin mancha púrpura. Su fruto es una cápsula dehiscente en 4 o 5 valvas.

Distribución. Especie mediterránea que crece en bosques de suelos silíceos, algunos calizos descalcificados, entre los 400 y 1900 m. En Orea, frecuente en las Dehesas de Arriba y Abajo.

Usos tradicionales: La estepa ha tenido diferentes usos especialmente de interés apícola, por la gran cantidad de polen que producen sus flores. Ha tenido usos en curtiduría, algunos usos médicos como desinfección de heridas y llagas purulentas, así como planta habitual para usos veterinarios, como para facilitar que los animales expulsaran la placenta. Por último, se ha empleado tradicionalmente en muchos lugares como leña. Como recurso local en Orea, María Luisa Segura (2025) nos cuenta que *“la flor de la estepa para las abejas, para hacer la miel. Y aquí hay mucha estepa, pero en realidad no se usaba para nada más. También para quemarla como leña. Arrancaban las estepas para quemarlas, para hacer leña, porque la estepa, aunque esté verde, arde”*.

d) Cantueso (Lavandula stoechas)

Descripción. Planta sufrútice entre 23 y 150 cm con tallos muy foliosos. Hojas blanquecinas y tomentosas. Inflorescencia formada por 8 a 16 verticilastros con 6 a 14 flores cada uno.

Distribución. Especie mediterránea y macaronésica que habita en matorrales xerófilos más frecuente en suelos silíceos y sueltos entre 0 y 1700 m. En Orea es muy abundante a lo largo del término, principalmente en zonas boscosas o en fase de degradación.

Usos tradicionales. Su aceite esencial se utiliza para reducir el estrés y mejorar el sueño. También utilizada en infusiones para tratar afecciones respiratorias, dolores de cabeza y nerviosismo. Aunque Orea no es tierra eminentemente colmenera, el cantueso es una excelente planta melífera. Como recurso local en las últimas décadas María Luisa Segura (2025) nos cuenta que el cantueso *“lo metían en bolsitas y lo metían en los armarios para que la ropa de los armarios oliera y además no se pusiera mala”*.

e) Tomillo (*Thymus vulgaris*)

Descripción. Planta sufrutice de 10 a 40 cm. Tallos rojizos pubescentes. Hojas lineares a lanceoladas con numerosas glándulas. Inflorescencia con verticilastro más o menos separados. Flores con pedicelo peloso. Núculas globosas. Al menos dos subespecies descritas.

Distribución. Especie mediterránea de sustratos básicos, ampliamente distribuida. En Orea es muy abundante a lo largo del término, principalmente en zonas boscosas o en fase de degradación.

Usos tradicionales. Con efecto antiséptico, expectorante y digestivo se utiliza como condimento en numerosos platos, especialmente carnes, guisos y salsas y en infusiones para tratar problemas respiratorios y digestivos. Se emplea en aceites esenciales para tratar afecciones cutáneas. Estos usos se han confirmado como recurso local a través de María Luisa Segura (2025) al relatarnos que el tomillo *“se usaba para cocinar. Es muy bueno para la cocina, para las carnes sobre todo”* y, así mismo, continúa diciendo que *“sobre todo era para cuando estabas acatarrado, para el pecho, y también para los dolores de estómago, también va muy bien. Es que es un gran antibiótico el tomillo”*. Victoriano López (2025) cuenta que el tomillo se utilizaba *“para el ganado, y para infusiones cuando dolía el vientre”*.

f) Muérdago (*Viscum album*)

Descripción. Planta hemiparásita, de aspecto globoso, de hasta 0,5 m. Tallo compuesto por hojas opuestas coriáceas. Especie dioica. Inflorescencias en racimos terminales y axilares. Fruto globoso carnoso amarillento o blanco. Planta muy especializada y particular que puede causar daños a la planta sobre la que crece y parasita. Parásita de diversas especies, entre ellas el género *Pinus*.

Distribución. Frecuente sobre pinares de pino albar, aunque parece crecer en población en las últimas décadas.

Usos tradicionales. Como recurso local en las últimas décadas María Luisa Segura (2025) nos cuenta que el muérdago “no conoce usos”. Sin embargo, aunque sus frutos son muy tóxicos para el ser humano, sus ramas y hojas poseen importantes propiedades farmacológicas y médicas. En otros lugares, se ha utilizado en medicina popular y tradicional para tratar problemas de presión arterial alta. También es conocida por utilizarse como decoración navideña, especialmente en tradiciones anglosajonas, donde es símbolo de buena suerte y fertilidad.

g) Otras especies de interés etnobiológico

- Avellano (*Corylus avellana*)

Árbol o arbusto perenne de 0,5 - 8 m. Ramillas alternas con hojas coriáceas alternas. Inflorescencia cimosa con flores unisexuales, pentámeras y de color amarillo verdoso. El fruto es más o menos carnoso. Cuenta Victoriano López (2025) “*también tenemos avellano, que esa vara es derecha y pesa poco, y la tenían los pastores para el gancho coger el ganado, porque pesa poco*”.

- Gamón (*Asphodelus albus*)

Hierba rizotamosa. Tallos escaposos con hojas basales y semicilíndricas. Flores campanuladas de color blanco con una línea rojiza en los pétalos y sépalos. Fruto en cápsula de color amarillo-verdoso que se abre en tres partes. Presenta un gran polimorfismo morfológico. Muy amplia por la región mediterránea, especialmente en praderas pedregosas y soleadas. Prefiere suelos calizos y arenosos. En este tipo de suelos aparece también en Orea. “*el gamón se recogía y se alimentaba*

el cerdo. Y por eso era el jamón tan divino, aquí, serrano, además”

- Enebro (*Juniperus communis*)

Árbol dioico de hasta 15 m o arbusto erecto o postrado. Hojas siempre ternadas y aciculares. Haz foliar con una franja estomática blanca. Gálbulo maduro azul negruzco. Maduración cada dos o tres años. Muy frecuente y distribuido en cualquier tipo de bosque mediterráneo, entre los 450 y 2700m, especialmente en suelos pedregosos y laderas. Los gálbulos se utilizan para fabricar ginebra. Se han empleado en medicina como diurético, carminativo y antiséptico. Cuenta Maria Luisa Segura (2025) que *“los enebros se empezaron a recoger porque empezaron a venir a comprarlos”*.

- Endrino (*Prunus spinosa*)

Árbol o arbusto perenne de 0,5 - 8 m. Ramillas alternas con hojas coriáceas alternas. Inflorescencia cimosa con flores unisexuales, pentámeras y de color amarillo verdoso. El fruto es más o menos carnoso. Especie mediterránea que crece en matorrales de esclerófilos (encinares, quejigares, pinares...) en sustrato calizo o silíceo, entre los 0 y 1300 m. El fruto, llamado endrina, tiene propiedades astringentes y diuréticas. Se usan tradicionalmente para tratar problemas digestivos. Las endrinas se utilizan para la elaboración de licores, conocido como pacharán. También se emplean en mermeladas, jaleas y vinos. Su madera, densa y dura, es apreciada en la fabricación de bastones y herramientas. Cuenta Maria Luisa Segura (2025) que *“también las endrinas empezaron a venir a comprarlas para hacer licores. Eso era un dinero extra que aportaban a la casa”*.

- Orégano (*Origanum vulgare*)

Cuenta Maria Luisa Segura (2025) que el orégano que *“se usaba cuando se hacía la matanza para hacer las morcillas”*.

- Manzanilla (*Anthemis nobilis*)

Cuenta Maria Luisa Segura (2025) que *“la manzanilla también se recogía y se usaba cuando los animales no podían hacer de vientre o no podían comer, les daban manzanilla mezclada aceite. También para nosotros.*

Por eso entonces siempre había mucha manzanilla en las casas”.

- Marrubio (*Marrubium vulgare*)
Cuenta María Luisa Segura (2025) que el marrubio “*que sabe fatal, se usaba para cuando tenías el pecho ocupado*”
- Retama (*Retama sphaerocarpa*)
Cuenta María Luisa Segura (2025) que “*la retama la cogían para luego hacer escobas y barrer la era.*
- Mimbre (*Salix purpurea*)
Cuenta María Luisa Segura (2025) que “*el mimbre para hacer cestas. Aquí había gente que se dedicaba a hacer cestas y las vendía hasta hace poco. Yo tengo en mi casa una cesta para coger hongos hecha por un señor de aquí. Cogían los mimbres, los cortaban, los pelaban, los arreglaban y hacían cestas.*
- Cardillo (*Scolymus hispanicus*)
Cuenta María Luisa Segura (2025) que los cardillos eran para alimentar a los cerdos y que “*las mujeres iban a buscar los cardos, llenaban las cestas de mimbre, luego se pasaban por el río, los lavaban para quitarles la tierra y se los echaban a los cerdos*”

h) Setas comestibles

Se mencionan el níscolo (*Lactarius sp.*), el aceitero (*Agaricus macrosporus*), el porro (*Boletus edulis*) y otros como la patata o el pedo de lobo. Los níscolos crecen en los pinares, mientras los boletus o porros crecen en bosques ácidos de robles y pinares de pino albar. Utilizados todos para usos gastronómicos. Victoriano López (2025) cuenta “*lo que más se recogía era el hongo mizcle, que es el Rebollón. También salimos a coger el Porro, pero no se conocía la cogida aquí. También hubo una bola que le decían la patata, también se recogía. Y el pedo de lobo que se llama, también se come. Y el aceitero, que es el champiñón de crianza, también se recogía y se comía, lo que se comía entonces aquí*”. María Luisa Segura (2025) cuenta que en Orea “*solamente se cogían los níscolos, que nosotros les llamamos mizcles y los aceiteros que*

les llamamos nosotros. Eso era lo único que se cogía”. Anota que fue más cuando se tarde comenzó a recolectar los boletus o porros. “Cuando yo era pequeña, pequeña, tengo buena memoria, empezaron a venir comprar los boletus. Nosotros les hemos llamado siempre porros, los porros porque tienen el tronco muy gordo”

i) Miel

La miel parece no haber sido un elemento continuo en Orea. De esta forma, en el Catastro de la Ensenada (1752), en la pregunta 19 al preguntar por la presencia de colmenas responde “que en este término no hay cosa alguna de cuanto contiene la pregunte” y en 1845, en el Diccionario Geográfico de Madoz, tampoco se menciona la presencia de colmenas. Sin embargo, ya en las últimas décadas, María Luisa Segura (2025) nos cuenta la presencia de colmenas y que estas “las ponían en los sitios donde había aromáticas y donde hay estepas y todo eso para hacer miel. Además la miel está muy buena. Aquí venían trashumantes de la colmena y aquí hay una mata que se llama gamón y florece y la estepa florece y venían los colmeneros trashumantes”. Quizás por ello se puede deducir que la presencia de colmeneros en este término es más reciente y sobre todo a partir de la apicultura trashumante moderna.

6.2 PERALEJO DE LAS TRUCHAS

6.2.1 Introducción

Peralejo de las Truchas, en la provincia de Guadalajara, es un municipio de 162 habitantes. Pueblo ligado íntimamente a las aguas del río Tajo y a su extensa masa forestal. La madera y la ganadería han sido sus recursos principales. El proyecto “Del bosque a tu casa” en Peralejo de las Truchas pretende realzar otros productos no maderables de estos montes.



Río Tajo a su paso por Peralejo de las Truchas. Fuente: Las Aliagas
(<https://lasaliagas.com/paseo-rio-tajo-peralejos-de-las-truchas/>)

6.2.2 Descripción geográfica de Peralejo de las Truchas

Peralejo de las Truchas se encuentra localizada en el sistema Ibérico, más concretamente a los pies de la sierra del Tremedal, entre los Montes Universales de la sierra de Albarracín y la serranía de Cuenca, en la comarca conocida como Señorío de Molina-Alto Tajo y atravesado por el río Tajo.

SUELOS. Al igual que la gran parte del Sistema Ibérico está formado por rocas calcáreas del Mesozoico. Esto determina el paisaje kárstico de llanas cumbres limadas por el viento y profundas hoces abiertas por el agua, paisaje que preside y se ensalza en el término de Peralejos de las Truchas. Aún así el Alto Tajo atesora una gran diversidad geológica y en algunas zonas elevadas aparecen rocas metamórficas como pizarras y cuarcitas. Esta diversidad y el inmemorial juego que el agua ha hecho con la piedra lo convierte en una joya geomorfológica.

COROLOGÍA. Desde el punto de vista Corológico, con la presencia de un clima mediterráneo continentalizado con veranos suaves e inviernos extremos, este biotipo se corresponde con el piso bioclimático oromediterráneo, serie mediterránea oroibérica.

VEGETACIÓN. En el término de Peralejo de las Truchas el agua juega con la roca. En lo alto de las muelas destacan los extensos pinares de pino albar o silvestre y pino negral o laricio, junto a parameras de sabina albar y sabina rastrera. Sin embargo, en el fondo de la hoz crecen frondosos bosques de

ribera, formados por álamos, sauces, olmos y tilos, crean corredores ecológicos junto a ríos como el Tajo.

OTROS ELEMENTOS DE INTERÉS. La riqueza natural de la que forma parte Peralejo de las Truchas reforzó la creación del Parque Natural del Alto Tajo en el año 2000. Además de su belleza geológica, este parque se trata de una encrucijada biogeográfica que permite la coexistencia de especies de vegetación pirenaicas, béticas y levantinas, con 1.500 variedades registradas.



El Tío Plácido de Peralejos de las Truchas. Fuente: DBC

6.2.3 Estado socioeconómico histórico de Peralejo de las Truchas

Peralejo de las Truchas es un pueblo eminentemente forestal que ha aprovechado las aguas del río Tajo. La agricultura siempre ha sido escasa y la ganadería ha sido principalmente trashumante. Su situación geográfica y natural, es descrita, en 1845 como *“terreno quebrado y llano, es de mediana calidad; comprende varios montes poblados de pinos, robles, estepas, espinos, zarzas y otros arbustos; hay 2 deh. de pastos naturales; bañan el térm. una rambla que atraviesa el pueblo, y el r. Tajo, que pasa a dist. de 1/2 hora; sobre el último hay un puente de piedra, próximo á arruinarse”*

PRODUCCIÓN AGRÍCOLA. En el Catastro de la Ensenada, en 1752, queda escrito que *“los frutos que se cogen en este termino son trigo, cebada, avena, yerba, miel, cera, berzas”*. También se describe como *“quedan dichos pastos comunes y Dehesas se hallan pobladas de pinochos, enebros y arleras que solo sirven para el uso comun de las leñas y no hay plantio alguno de arboles frutales”* En Madoz *“toda clase de cereales, legumbres,*

patatas, leñas de combustible". Por tanto se deduce la escasez agrícola del terreno y su importancia forestal .

GANADERÍA. En 1752, dijeron que hay *"tambien lana churra y fina."* La importancia de la ganadería en la economía del municipio se plasma en los números ontinua añadiendo *"que en el termino de esta villa hay 44 bueyes también domados para dicho ejercicio de la labor, 160 vacas, 38 yeguas, 1295 ovejas churras, 49 borregas, 64 borregas, 189 primales y 141 carneros, 189 cabras, 25 cabritos, un primal y 4 machos. 166 ovejas finas estantes y catorce borregos, 30 lechones de año, 25 lechonas criaderas..."*. Madoz afirma que hay *"pastos, con los que se mantiene ganado lanar, cabrío y vacuno"*.

INDUSTRIA. A pesar de que la industria de Peralejos de las Truchas nunca ha sido bullente, ha aprovechado sus aguas para la elaboración de hierro. Así queda descrito en documentos históricos como Madoz al decir que su industria es *"la agrícola, dos ferrerías , dos molinos harineros y varios de los oficios mas indispensables"* y que su comercio se sustenta en *"esportacion de hierro y lanas"*.

POBLACIÓN. En 1752 cuenta con 218 vecinos, que hace un total aproximado de 800 vecinos (Catastro de la Ensenada). En 1845 contaba con una población de 122 vecinos que son 404 habitantes. (Diccionario Geográfico de Madoz). En la actualidad cuenta con 162 habitantes (INE 2024).

6.2.4 Usos y aprovechamientos forestales no maderables en Peralejo de las Truchas

Peralejo de las Truchas, vertebrado por el río Tajo, ha sido un pueblo dedicado al monte y la ganadería. Entre estos terrenos dedicados a bosques y pastos también se encontraban especies de gran valor etnobiológico como el enebro, sabina albar, tilos, avellanos, tomillo o escaramujo. Las especies más relevantes que se han encontrado, son las siguientes:

a) **Pino albar (*Pinus sylvestris*)**

Descripción. Árbol de hasta 40 m. Tronco grueso, pardo-rojizo y de anaranjado pálido a rojizo en la parte superior. Hojas rígidas y agudas en fascículos de 2. Estróbilos con semillas de 3 a 5 mm y ala de 12 a 17mm.

Distribución. Pino asociado al piso oromediterráneo o subalpino, entre los 500 y 2000 m, indiferente al sustrato. Se han reconocido más de 150 variedades. En Peralejo de las

Truchas, como en gran parte del Alto Tajo, forma las principales masas boscosas.

Usos tradicionales. Pino dedicado a la madera y la construcción. La yema del pino tiene uso medicinal. También se conoce que el polen y las ramillas jóvenes se usaban en infusiones, como expectorantes. La pasta que resulta de machacarlas, como cicatrizante y antiséptico, así como la resina directamente en las heridas para cicatrizar.

b) Sabina albar (*Juniperus thurifera*)

Descripción. Árbol dioico de hasta 20 m. Hojas juveniles aciculares y adultas escuamiformes sin margen escarioso. Gálbulo maduro púrpura oscuro (7-8 mm) con 2 a 4 semillas. Madura a los dos años.

Distribución. Parameras y valles con clima extremado y continental entre 800 y 1600 m. Prefiere sustratos calizos aunque tolera otros suelos. En Peralejos aparece en las altas parameras.

Usos tradicionales. Apreciado por su resistente madera para vigas u otras construcciones.

c) Enebro (*Juniperus communis*)

Descripción. Árbol dioico de hasta 15 m o arbusto erecto o postrado. Hojas siempre ternadas y aciculares. Haz foliar con una franja estomática blanca. Gálbulo maduro azul negruzco. Maduración cada dos o tres años.

Distribución. Muy frecuente y distribuido en cualquier tipo de bosque mediterráneo, entre los 450 y 2700m, especialmente en suelos pedregosos y laderas. Frecuente en Peralejos de las Truchas.

Usos tradicionales: Los gálbulos se utilizan para fabricar ginebra. Se han empleado en medicina como diurético, carminativo y antiséptico.

d) Boj o buje (*Buxus sempervirens*)

Descripción. Arbusto monoico densamente foliado y muy ramoso. Hojas enteras, opuestas, coriáceas y persistentes.

Inflorescencias en glomérulos axilares densos con una flor femenina central rodeada de flores masculinas. Flor masculina con cuatro estambres. Fruto en cápsula de seis semillas.

Distribución. Forma parte del sotobosque y la orla de numerosos bosques, pudiendo formar poblaciones específicas, bojadas o bujados. Prefiere sustratos pedregosos básicos entre 400 y 1700. Frecuente en Peralejos de las Truchas.

Usos tradicionales. Su madera es apreciada en ebanistería y para la fabricación de cucharas y otros utensilios domésticos. Las hojas y la corteza contienen alcaloides tóxicos, si bien se ha usado popularmente como antipirético y purgante. Por su follaje persistente y admitir bien la poda se cultiva como ornamental para formar setos.

e) Tilo (*Tilia platyphyllos*)

Descripción. árbol robusto que puede medir hasta 30 metros. Tronco recto y recio, de corteza lisa o resquebrajada. Follaje apretado y denso. Hojas anchas ovadas o redondeadas, en forma de corazón, con el borde finamente aserrado y con los nervios muy marcados por la cara inferior. Flores en ramilletes sobre un largo pedúnculo de color blanco-crema o amarillento, muy olorosas, que dan paso a un fruto seco ovoide, recorrido por cinco costillas.

Distribución. En zonas de umbría y húmedas del término de Peralejos de las Truchas.

Usos tradicionales. De importantes usos etnobiológicos, del tilo, se aprovecha su madera, blanda, fina y ligera. Propiedades sedantes y antiespasmódicas de las infusiones de sus flores y brácteas. También tiene propiedades diuréticas, por su alto contenido en flavonoides y emolientes, por su mucílago. La corteza también ha sido empleada para tratar afecciones hepáticas y biliares. Su uso más tradicional y conocido es la infusión de sus flores secas, las que se toman con fines relajantes del sistema nervioso central. Ascensión Felipe Caja (2025) cuenta como “*beber tila relaja muchísimo*” y añade que “*estuvimos cogiendo tila, que ya no lo hacía nadie, ese trabajo no hacía nadie, para sacar dinero*”. Se recogía a finales de junio y primeros de julio en Peralejo de las Truchas. Es de gran interés la elaboración con miel y tila de la bebida conocida

como “chapurriao”. Así lo explica Ascensión *“por ejemplo con la tila hacíamos cuando la gente se iba a casar, en la noche anterior a la boda se hacía una bebida, porque no había bebidas espirituosas como hay ahora, pues se hacía una cosa que se llamaba chapurriao, que se hacía con la miel y con la tila”*.

f) Escaramujo (*Rosa canina*)

Descripción. Arbusto espinoso y polimorfo de 0,5 a 6 m con numerosos tallos, más o menos erectos o arqueados. Hojas ovado-lanceoladas con haz y envés de glabros a pelosos. Flores solitarias o en cimas en el extremo de ramitas laterales, de color rosa pálido o blanco. Su fruto es una ursula de esférica a elipsoidal de color rojo oscuro y, a veces, muy carnosa.

Distribución. Especie de amplia distribución, y muy frecuente, que crece en setos y orla espinosa de robledales, encinares y pinares, entre los 0 y 2000 m. En Peralejo de las Truchas es abundante, principalmente en zonas abiertas y pastizales.

Usos tradicionales. Su fruto es conocido tradicionalmente como “tapaculos” por sus propiedades astringentes. Son ricos en vitamina C y se usan para hacer mermeladas, jarabes y tés. Tradicionalmente se utilizan para mejorar el sistema inmunológico, tratar resfriados y problemas digestivos. De sus semillas se extrae aceite con propiedades regeneradoras y antioxidantes. Cuenta Ascensión Felipe Caja que *“se cogía el escaramujo, el rosal silvestre con el que se hace la rosa mosqueta”*

g) Avellano (*Corylus avellana*)

Descripción. Arbusto o arbolillo de hasta 8 m. Corteza lisa que toma color ceniciento. Hojas de suborbiculares a únicamente ovadas, frecuentemente sublobadas. Amentos masculinos verde-claros. Aquenios, llamados avellanas, de color pardo-rojizo.

Distribución. Valles y barrancos, generalmente en sitios umbrosos y frescos, entre 0 y 1900 m. Subsuelo y orlas de bosques caducifolios. Aislado o en pequeños grupos. A pesar de ser una especie septentrional, aparece en hoces y umbrías en Peralejos de las Truchas.

Usos tradicionales. Los frutos, las avellanas, son muy nutritivos. Se emplean con frecuencia en repostería y de ellos se extrae un aceite de aplicación industrial. Los amentos masculinos, en infusión, se utilizaron como sudoríficos. La corteza es astringente. Las hojas y ramitas tienen propiedades vasoconstrictoras.

h) Tomillo (*Thymus vulgaris*)

Descripción. Planta sufrutice de 10 a 40 cm. Tallos rojizos pubescentes. Hojas lineares a lanceoladas con numerosas glándulas. Inflorescencia con verticilastro más o menos separados. Flores con pedicelo peloso. Núculas globosas. Al menos dos subespecies descritas.

Distribución. Especie mediterránea de sustratos básicos, ampliamente distribuida. En Peralejos de las Truchas es muy abundante a lo largo del término, principalmente en zonas boscosas o en fase de degradación.

Usos tradicionales. Se utiliza como condimento en numerosos platos, especialmente carnes, guisos y salsas. Efecto antiséptico, expectorante y digestivo. Utilizado en infusiones para tratar problemas respiratorios y digestivos. Se emplea en aceites esenciales para tratar afecciones cutáneas.

i) Espliego (*Lavandula angustifolia*)

Descripción. Arbusto perenne, de unos 80 cm de altura con forma de matorral de crecimiento globoso. Las hojas son estrechas y largas (unos 10 cm) de color verde ceniza; las flores, que salen en el extremo del tallo, tienen forma de espiga y son de color azul o violeta.

Distribución. Especie mediterránea que habita en matorrales xerófilos de suelos calizos y pedregosos entre 600 y 1700 m.

Usos tradicionales. En Cardenete se llevó a cabo su destilación y venta. Cuenta Ascensión Felipe Caja que había una caldera para extraer aceite esencial.

j) Gamón (*Asphodelus sp.*)

Descripción. Hierba rizotamosa. Tallos escaposos con hojas basales y semicilíndricas. Flores campanuladas de color blanco con una línea rojiza en los pétalos y sépalos. Fruto en cápsula de

color amarillo-verdoso que se abre en tres partes. Presenta un gran polimorfismo morfológico.

Distribución. Muy amplia por la región mediterránea, especialmente en praderas pedregosas y soleadas. Prefiere suelos calizos y arenosos. En este tipo de suelos aparece también en Peralejos de las Truchas.

Usos tradicionales. Como alimento se pueden comer sus tubérculos, tras haberlos humedecido y frito previamente para eliminar los compuestos astringentes y el tallo joven, las hojas y las semillas tostados. “Del gamón el buen jamón”. Como medicinal se usa para el tratamiento de eccemas de la piel mediante el frotamiento con los tubérculos cortados, las cenizas de las raíces contra la alopecia, el agua de la decocción de hojas y tallos para el tratamiento de parálisis y el jugo de sus cápsulas frescas contra el dolor de oídos.

k) Setas comestibles y trufa

Se mencionan el níscalo (*Lactarius sp.*), el aceitero (*Agaricus macrosporus*), el porro (*Boletus edulis*) y otros como la patata o el pedo de lobo. Los níscales crecen en los pinares, mientras los boletus o porros crecen en bosques ácidos de robles y pinares de pino albar. Utilizados todos para usos gastronómicos.

l) Miel

Aunque no en gran volumen hay presencia de colmenas y miel en Peralejos. Es de gran interés la elaboración con miel y tila de la bebida conocida como “chapurriao”. Así lo explica Ascensión “por ejemplo con la tila hacíamos cuando la gente se iba a casar, en la noche anterior a la boda se hacía una bebida, porque no había bebidas espirituosas como hay ahora, pues se hacía una cosa que se llamaba chapurriao, que se hacía con la miel y con la tila”.

m) Otras especies de interés

Cuenta Ascensión Felipe Caja (2025) que también se utilizaban la manzanilla amarga (*Santolina chamaecyparissus*), el té de roca (*Chiliadenus glutinosus*) para infusiones, la endrina (*Prunus spinosa*) para hacer pacharán y la zarzamora (*Rubus ulmifolius*) para hacer mermeladas.

6.3 CARDENETE

6.3.1 Introducción

Cardenete, en la provincia de Cuenca, es un municipio de 474 habitantes. Cercano a los cursos del río Guadazaón y Cabriel fue un importante núcleo de población históricamente. Combina los ecosistemas serranos con aires levantinos. Los bosques con los campos de cultivo. El proyecto “Del Bosque a tu casa” pretende realzar los productos no maderables del municipio de Cardenete. En palabras de Irene García *“hay cultivos agrícolas de almendra, de olivo y cereal, y también tiene la parte forestal mucho de con pino resinero y mucha planta silvestre, romero y tomillo. Y en cuanto a los aprovechamientos, es una zona muy famosa para el aprovechamiento micológico y también hay bastantes personas que se dedican al aprovechamiento de la miel”*.



El pueblo de Cardenete con sus montes al fondo. Fuente: DBC

6.3.2 Descripción geográfica de Cardenete

Cardenete se encuentra situado a 966 m de altitud, en la Serranía Baja y la Serranía Media-Campichuelo. Está situado sobre una planicie rodeada por valles, bosques y cercano a los cursos de los ríos Cabriel y Guadazaón.

SUELOS. Como parte sur del Sistema Ibérico predominan los suelos calcáreos, principalmente del periodo Jurásico. También aparecen

formaciones del Triásico y son frecuentes también suelos arenosos y arcillosos. En las zonas de depresión y fluviales aparecen materiales más modernos de sedimentación.

COROLOGÍA. Desde el punto de vista Corológico, con la presencia de un clima mediterráneo continentalizado con veranos suaves e inviernos extremos, este biotipo se corresponde con el piso bioclimático supramediterráneo, serie mediterránea oroibérica.

VEGETACIÓN. Por todo ello, la vegetación que aquí se encuentra es variada y diversa. Se compaginan especies montaraces con algunos ejemplos más termófilos, así como esclerófilas con especies riparias. Son principalmente bosques de pino, encina y roble quejigo lo que se encuentra en las zonas más altas, espinos y otras especies arbustivas en las partes bajas y lindes agrícolas, y finalmente una gran variedad de especies de ribera en los valles y riberas de los ríos.

OTROS ELEMENTOS DE INTERÉS. El agua es también el gran protagonista del municipio de Cardenete. Además de ser atravesado por los ríos Guadazaón y Cabriel bañan sus tierras, son abundantes las fuentes. Por esta variada riqueza natural, pertenece a la Reserva de la Biosfera del Valle del Cabriel.



El pregonero de Cardenete. Fuente: DBC

6.3.3 Estado socioeconómico histórico de Cardenete

Su situación geográfica la describe Manuel Nuñez de Arenas, en 1786, *“en la falda de una colina mirando al sur; con un piso comodo, vista agradable, anchas y dilatadas calles, y en ellas a proporcionada distancia tiene fuentes de aguas dulces y saludables para el surtido del pueblo”*. Su historia se remonta a tiempos inmemoriales y en él destaca su arquitectura popular serrana, varios edificios históricos y su castillo del siglo XV.

PRODUCCIÓN AGRÍCOLA. Pero el terreno ha propiciado un modo de vida eminentemente agrícola, ganadero y forestal. La agricultura de secano, especialmente de cereal, ha sido el motor socioeconómico del municipio, y legumbres. En 1752 se mencionan los cultivos de *“trigo, cebada, centeno, avena, escaña, garbanzos, guijas, cañamo, cañamones, azafran, vino, hortalizas, miel, cera y lana”*. En 1786, describe así el terreno y su producción: *“Por lo tocante al terreno de ella, es la mayor parte arenisco y alguno arcilloso pero de tan bella calidad que no obstante ser el clima algo húmedo y frío, abunda en trigo, cebada, centeno, abena, garbanzos, guijas, habichuelas, azafrán, exquisita miel de las mejores de la Península y vino de buena calidad, siendo esta la única tierra de la serranía septentrional de Cuenca que le produce.”* Queda mencionado también relativo a los trabajos madereros que *“que algunos de dichos vecinos se ejercitan parte del año y otros en el tiempo hueco del otoño en portear maderas y estos cada de por si con una sola carreta o dos”*. En 1845 su producción es de *“trigo común, cebada, legumbres, piñon, miel, azafrán y vino.”*

GANADERÍA. No se puede olvidar la importante presencia ganadera en el municipio. En 1752 se menciona que hay cuatro dehesas (del Valle, de la Toba, de los Dados y de la Igualada) y que en la del Valle *“los pastos sirven para el ganado de abasto y de la labor”* y dice que hay *“en esta dicha villa ni su termino, no hay quien tenga mulas ni caballos de regalo y que carece igualmente de ganado lanar fino y numero de ningún género que componga cabaña ni que transume y que solo Antonio Martinez Abalos mantiene el suyo y que los referidos ganados de lanar lo son churros, y aunque no pueden decir el numero fijo, asi de esta especie como de las demas que hay en dicha villa y sus terminos y lo que a cada vecino pertenece les parece por las razones que a este fin han tomado y cuenta que han hecho que habrá como 2400 cabezas de ganado lanar en que incluyen carneros, ovejas, primales, borregas y borregos y las que dejan expresadas de Antonio Martines Abalos, y que tambien habrá como 600 cabezas de cabrio en que comprenden asi cabras, como machos, primales, cegajos y cegajas. Tambien habrá como 240 reses vacunas en que incluyen asi las vacas como los bueyes, novillas, novillos y becerros. 90 mulas y*

machos de labor. 9 caballos". En 1786, comenta que en los montes *"se apacientan muchas cabezas de ganado lanar y algun cabrio"*.

INDUSTRIA. En 1752 se menciona que "Hay un batán distante de su población en el sitio que nombran el Vadillo. Treinta años después, en 1786, no se menciona dicho batán pero se cita que *"tiene un molino harinero construido en el río Guadazaón, dos hornos de pan cocer y una posada pública"* y continúa más adelante diciendo que *"por los años de 1640 habia una famosa y floreciente fabrica de paños que se hacia un bueno y dilatado comercio y la Villa estaba rica y opulenta"* y describe que para entonces su industria se reduce *"a la de algunos cordellates, albornoces y lienzo caseros que se fabrican con unos veinte telares. Y su comercio a la venta del corto sobrante de sus pocos granos, azafrán, vino y los piñones."* La presencia de esta fábrica de paños vuelve a mencionarse en el Diccionario Geográfico de Madoz, en 1845.

POBLACIÓN. En 1752 cuenta con 315 vecinos, lo que es un total de más de mil habitantes (Catastro de la Ensenada). En 1786 dice que *"consta esta Villa de 340 vecinos con mil almas de comunión"* (Descripción de Manuel Nuñez de Arenas). En 1845 contaba con una población de 398 vecinos, es decir, 1582 habitantes. (Diccionario Geográfico de Madoz). Cardenete cuenta con una población de 474 habitantes (INE 2024).



6.3.4 Usos y aprovechamientos forestales no maderables en Cardenete

Cardenete, aunque ha sido un pueblo eminentemente agrícola y ganadero, ha convivido usando los recursos de sus amplios montes. Entre estos terrenos dedicados a bosques, riberas y campos de cultivo se encontraban especies de gran valor etnobiológico como la resina, setas, plantas aromáticas, trufa, lana, productos de caza. Las especies más relevantes que se han encontrado, son las siguientes:

a) Pino doncel (*Pinus pinea*)

Descripción. El Pino doncel o Pino piñonero (*Pinus pinea*) es un árbol de hasta 30 m, el ejemplar adulto tiene copa aparasolada y densa. Sus semillas son mayores de 1 cm, con ala muy estrecha y caduca.

Distribución. Crece sobre suelos arenosos y arcillosos no compactos, en llanuras o montes de clima templado, con una distribución entre los 0 y 1000 metros. Se duda de su carácter autóctono y ha sido cultivado en partes de la Península. En Cardenete se encuentra principalmente en La Dehesa del Valle.

Usos tradicionales: Es el pino emblemático por su semilla grande y comestible, denominada piñón. Se han empleado tradicionalmente en repostería y culinaria. Respecto a su importancia en el municipio de Cardenete se menciona a lo largo de varios documentos históricos. Por ejemplo, ya en 1752 se menciona que en la Dehesa del Valle, propia de Cardenete, *“se compone de Pinos donceles, fructíferos, algunas carrascas, y pinos rodenos y monte bajo; y del referido fruto del piñón se utiliza esta villa”*. En 1787, se menciona que *“Tiene esta Villa muy buenos y acaudalados propios, siendo uno de los principales una Dehesa frondosa de excelentes pinos donceles, cuyo fruto del piñón extraído y vendido por sus naturales ha llegado algunos años a 16.000 reales de vellón”*. También en 1845 aparece como uno de los productos productivos del municipio. Fajardo (1998) menciona que *“en las escasas localidades donde existen pinos donceles como por ejemplo, Cardenete, son muy apreciados las semillas de esta conífera, los piñones, que se consumen como golosina. Así, en primavera, no es difícil ver a algún grupo de muchachos*

ofreciendo piñuelos (piñas tiernas) de casa en casa.” También Esmeraldo Herreros (2025), vecino de Cardenete, nos cuenta como “la gente del pueblo cogía piñas, piñones, pero si querían algo para la cosa del pueblo, para ellos no era de hacer negocio ni nada”.

b) Pino rodeno o resinero (*Pinus pinaster*)

Descripción. Árbol de hasta 40, con ritidoma grueso y oscuro. Yemas no resinosas con escamas recurvadas en la punta. Hojas rígidas de más de 10 cm, color verde intenso. Estróbilos de 8 a 22 cm con ombligos punzantes.

Distribución. Crece en bosques puros o mixtos sobre suelos silíceos entre los 0 y 1500 m. Ocupa manchas dispersas pero relevantes en el término de Cardenete.

Usos tradicionales. Es el pino por excelencia para la extracción de resina de la cual se extraen pegamentos y otros productos como el aguarrás o la colofonia (para tintes, barnices, etc.). Se han llevado a cabo repoblaciones para su explotación. También se han utilizado tradicionalmente sus grandes piñas, pues son las más idóneas como combustible para encender la lumbre o la estufa.

c) Romero (*Salvia rosmarinus*)

Descripción. Arbusto de hasta 1,8 m de altura. Tiene hojas lineares o lanceoladas con el envés más o menos peloso. Las flores, dispuestas en racimos, varían de blanco a púrpura.

Distribución. Habita en matorrales y formaciones arbóreas abiertas de la región mediterránea, indiferentemente edáfica y entre una altura de 0 a 1600 m. Evita zonas húmedas y frías. Se trata de una especie muy abundante a lo largo y ancho del término de Cardenete, especialmente en las partes más montuosas

Usos tradicionales: En 1786 se menciona que el término de Cardenete “Es por la mayor parte montuoso: en cuyos riscos se crían muchos pinos, robles, fresnos, encinas, sabinas, enebros, romeros y otros arbustos.” Fajardo (1998) recoge que, en Cardenete, el romero “se cocía mezclado con “cogollos” de jara para preparar un líquido que se empleaba para fortalecer el cabello”. También informa Esmeraldo Herreros (2025) sobre la

recogida romero para las fábricas de cerámica levantinas al explicar “*que lo cargaban en el tren para las fábricas de cerámica y de todas esas cosas, por ahí por Castellón, Valencia y eso, cargaban vagones enteros. Había gente que iba y cortaba romero. Lo hacían. Y de lo que vivían, entonces*”.

d) Mentas (*Mentha sp.*)

Descripción. En nuestro territorio de estudio se encuentran diferentes especies de mentas la mayoría cercanas a zonas húmedas donde encontramos en el caso de Cardenete la hierbabuena o hierba caracolera (*Mentha spicata*), el té de río (*Mentha aquatica*) o los mastranzos (*Mentha suaveolens* y *Mentha longifolia*).

Distribución. Se encuentran en los márgenes húmedos y frescos de fuentes y riberas.

Usos tradicionales Según el estudio etnobotánico de Fajardo, la hierbabuena o hierba caracolera (*Mentha spicata*) se utiliza en Cardenete “*como condimento para guisar los caracoles*”. El té de río (*Mentha aquatica*) sirve para elaborar licores y los mastranzos (*Mentha suaveolens* y *Mentha longifolia*) eran considerados plantas nutritivas para el ganado como refleja la anotación de un vecino de Cardenete al decir que “*poca hambre tienen las ovejas cuando no se comen los mastranzos*”. María Dolores Tejeda (2025) informa que “*muy cerca el río, hay té, mucho té de río, que también va la gente a coger mucho el té de río porque está muy rico, además muy bueno*”.

e) Espliego (*Lavandula latifolia*)

Descripción. Arbusto perenne, de unos 80 cm de altura con forma de matorral de crecimiento globoso. Las hojas son estrechas y largas (unos 10 cm) de color verde ceniza; las flores, que salen en el extremo del tallo, tienen forma de espiga y son de color azul o violeta.

Distribución. Especie mediterránea que habita en matorrales xerófilos de suelos calizos y pedregosos entre 600 y 1700 m.

Usos tradicionales. En Cardenete se llevó a cabo su destilación y venta.

f) Cantueso (*Lavandula stoechas*)

Descripción. Planta sufrútice entre 23 y 150 cm con tallos muy foliosos. Hojas blanquecinas y tomentosas. Inflorescencia formada por 8 a 16 verticilastros con 6 a 14 flores cada uno.

Distribución. Especie mediterránea y macaronésica que habita en matorrales xerófilos más frecuente en suelos silíceos y sueltos entre 0 y 1700 m.

Usos tradicionales Se ha empleado tradicionalmente en Cardenete para “favorecer la eliminación de orina”. Es una planta melífera muy apreciada.

g) Hinojo (*Foeniculum vulgare*)

Descripción. Planta perenne con tallos erectos entre 50 y 250 m, ramificados en la mitad superior. Hojas caulinares alternas y lineares. Umbelas terminales y laterales. Umbélulas con 12 a 40 radios de 2 a 10 mm. Sus frutos secos contienen E-anetol lo que le da su característico olor a anís y un sabor penetrante y dulce.

Distribución. Crece en bordes de caminos, barbechos, campos de cultivo y matorrales en el término de Cardenete.

Usos tradicionales. Tiene diferentes usos culinarios. Su bulbo tierno puede utilizarse en ensaladas, las hojas y tallos para aromatizar sopas y guisos, mientras que las semillas con sabor a anís sirven para aromatizar panes o licores. También medicinales pudiendo tomarse en infusión con propiedades diuréticas y antioxidantes.

h) Torvisco o matapollo (*Daphne gnidium*)

Descripción. Arbusto muy ramificado hasta 2 m de altura. Tallos densamente foliados con hojas coriáceas y glabras. Inflorescencias terminales y paniculadas con 10 a 60 flores. Frutos carnosos y globosos de un rojo brillante.. Contiene una resina muy activa que es inflamatoria.

Distribución. Habita en encinares, coscojares y alcornocales de sustitución, en especial por incendios

Usos tradicionales. Se ha empleado tradicionalmente en Cardenete para “eliminar el mal de ojo”. Fajardo (1998)

consigue recuperar el proceso del rito para eliminarlo. *“Se cogen tantos kilos de matapollo como pese el niño al que se le ha echado mal de ojo. La planta se iba tirando al tiempo que se iba rezando una oración determinada que no hemos podido recoger. Este ritual es llevado a cabo por ciertas mujeres llamadas “andadoras” que tienen la propiedad de quitar este mal. En Cardenete, las encargadas de ir tirando el matapollo al tiempo que se formulaba el rezo debían ser tres mujeres llamadas María”.* María Dolores Tejeda (2025) aún recuerda que *“hay una anécdota curiosa, bueno, no anécdota, igual forma parte de la leyenda local también. Pues mira, cuando había niños que estaban malitos, enfermos y parece que no recuperaban pues los pesaban con matapollo. Entonces me acuerdo de eso, se ponía como una balanza donde en una ponían al niño, en el otro ponían tantos kilos de plantas como el niño y lo pesaban. Y luego consistía en que todo eso lo echabas por un camino donde la gente lo pisara”*

i) Olivo (*Olea europaea*)

Descripción. Árbol perenne de hasta 15 m. Tronco grisáceo de corteza muy agrietada en los ejemplares viejos. Hojas opuestas con peciolo cortos. Inflorescencia en panícula con entre 3 y 30 flores hermafroditas. Su fruto es una drupa de ovoide a semiesférica, negra o morada en la madurez.

Distribución. Especie, principalmente mediterránea, cultivada en todo tipo de sustrato y de forma muy extendida. Se reconocen varias subespecies.

Usos tradicionales. Cultivado en Cardenete seguramente desde tiempos inmemoriales. Además de ser principalmente cultivado por su fruto y el aceite extraído, también su madera es muy apreciada tanto para combustible como mangos de herramientas agrícolas. Queda citado en 1752 y en 1786 aparece descrito que entre otros cultivos del terreno *“principalmente las olivas para las que es muy apto y acomodado y de ellas nos dicta la experiencia en las pocas plantas que hay de esta especie (serán unas 150) que se crían con hermosura y frutifican con abundancia siendo su aceite de bellísima calidad y de un exquisito husto que sin exageración aventaja al de otras provincias”.* También ha llegado aunque cada vez menor y más anecdótico hasta la actualidad. Así lo relata Esmeraldo Herreros (2025) explicando que *“antes había mucha oliva pero más del 80% está perdido porque ya ni se*

arreglan ni nada". También la presencia de tres molinos de aceite que había "*dentro del pueblo*".

j) Carrasquilla o aladierno (*Rhamnus alaternus*)

Descripción. Árbol o arbusto perenne de 0,5 - 8 m. Ramillas alternas con hojas coriáceas alternas. Inflorescencia cimosa con flores unisexuales, pentámeras y de color amarillo verdoso. El fruto es más o menos carnoso.

Distribución. Especie mediterránea que crece en matorrales de esclerófilos (encinares, quejigares, pinares...) en sustrato calizo o silíceo, entre los 0 y 1300 m.

Usos tradicionales Se ha empleado tradicionalmente en Cardenete "*para las ronqueras y afonías, cociendo sus hojas y tallos jóvenes y haciendo gargarismos con el agua resultante*" como recoge Fajardo (1998).

k) Esparto (*Stipa tenacissima*)

Descripción. Planta perenne, de hasta 2 m, que forma macollas densas llamadas atochas o esparteras. Hojas lineares y muy flexibles de hasta de 60 cm que se enrollan sobre sí mismas en tiempo seco y que se van acumulando en la base de la planta, pudiendo llegar a vivir más de 60 años. Espiguillas unifloras de hasta 7 cm con glumas glabras. Fruto alargado en cariósipide de hasta 1 cm rodeado por una lema muy pelosa.

Distribución. Propia de ambientes secos o semiáridos entre 0 y 1200 m. A menudo sobre suelos muy pobres o esqueléticos, con preferencia calizos, sin valor agrícola, por la pobreza en componentes o por la pendiente.

Usos tradicionales. Además de su uso extendido en cordelería se ha utilizado en Cardenete "*para curar las "nubes" que se les producen a las ovejas en los ojos, haciendo una "calzaera" (cuerda de tres ramales) de esparto con siete nudos, que ponían en el cuello del animal afectado*" como recoge Fajardo (1998).

l) Cardo setero o corredor (*Eryngium campestre*)

Descripción. Planta perenne y espinosa de hasta 60 cm. Tallos muy ramificados en la parte superior que se desprenden

fácilmente en la fructificación, método de dispersión de las semillas y que le da nombre. Hojas coriáceas y espinosas. Capítulos de 8 a 15 mm.

Distribución. Especie mediterránea que crece en terrenos incultos, ribazos y en general, lugares secos y algo nitrificados entre los 0 y 1600 m.

Usos tradicionales: Además de ser conocido por la culinaria seta de cardo a la que está asociado, en Cardenete, *“para evitar “escaldarse”, se ponían en la gorra una ramilla con lo que afirman que se prevenían las rozaduras”* según Fajardo (1998).

m) Zarza o truchas (*Rubus ulmifolius*)

Descripción. Arbusto polimorfo con turiones suberecto-arqueados de color violeta oscuro. Hojas con 3 a 5 folíolos de envés blanco tomentoso. Inflorescencia piramidal sin hojas en la zona apical. Pétalos de un rosado más o menos intenso, a veces blancos. Fruto en aquenio.

Distribución. Crece en suelos más o menos húmedos, tanto silíceo como calizo, entre 0 y 1700 m desde claros de bosque a bordes de camino, linderos y barrancos.

Usos tradicionales: Según Fajardo (1998), en Cardenete, se conoce como truchas a *“los turiones basales, vigorosos y carnosos que brotan en primavera desde la base de la planta. Se pelan con facilidad para obtener un cilindro central, carnoso y tierno que se consume como refresco”*.

n) Miel

La miel ha formado parte de la idiosincrasia de Cardenete. La gran variedad y diversidad de plantas melíferas en la zona hacen de este lugar un punto indiscutible y tradicional para la producción de miel. La miel viene ya mencionada como uno de los productos más relevantes en el municipio de Cardenete. Así en 1752, se menciona *“que en el término de esta villa habrá hasta 500 colmenas”*, así como sus respectivos propietarios, y en 1786 que se produce *“exquisita miel de las mejores de la Península”*. Es de gran interés y relevancia el dato histórico de que en la exposición agraria de 1857 en Madrid, la miel que representó a la provincia de Cuenca procedía de Cardenete y Villar del Humo. Aún hoy, aunque “no

es mucho lo que hay, pero aún hay gente que tiene colmenas” informa Esmeraldo Herreros (2025). María Dolores Tejeda (2025) informa de que *“antes había mucha gente que tenía colmenas”* pero que aún hoy en Cardenete *“se consume miel local, miel hecha de aquí”*.

o) Setas comestibles

Se mencionan el níscolo (*Lactarius sp.*) y el boletus (*Boletus edulis*) Los níscolos crecen en los pinares, mientras los boletus o porros crecen en bosques ácidos de robles y pinares de pino albar. Utilizados todos para usos gastronómicos. Como recuerda una vecina de Cardenete *“Cogíamos setas, sobre todo mizclos, como les llamaban allí, entonces, ahora níscolos en general también para uso propio”*.

p) Otras especies de plantas de interés etnobiológico

Es de gran interés el pasaje que aparece en la Descripción Topográfica de la Villa de Cardenete por Manuel Núñez de Arenas donde describe así las partes húmedas y ribereñas del municipio, así como algunas plantas medicinales asociadas: *“Así en estos, como en las llanuras, hay innumerables y exquisitas fuentes de agua sutil y cristalinas; siendo las mas principales la de la plata, ojoclaro, santillo y ojorubio, en cuyas deleitables margenes nacen varias flores y se crían muchas plantas medicinales nada comunes: como la Bétonica, Gasuba, Camedrios, Coclearia, Ruta = Capraria, Uba ursi, Virga aurea, Scordio.”* De la misma forma María Dolores Tejeda (2025) cuenta como era común recoger collejas y espárragos en primavera.

6.4 ANDILLA

6.4.1 Introducción

Andilla, en la provincia de Valencia, es un municipio de 324 habitantes. Es un pueblo serrano rodeado de grandes masas forestales, entre terrenos abruptos y pastos. Su economía se apoya principalmente en la agricultura de secano, actividad tradicional de la zona. Sin embargo, uno de sus mayores orgullos es su profunda tradición trufera: los suelos de Andilla y su entorno son especialmente aptos para el cultivo de la trufa negra de invierno (*Tuber melanosporum*), un auténtico tesoro gastronómico de gran

prestigio y alto valor comercial. En ello trabaja el proyecto “Del Bosque a tu casa”.



Paisaje del pueblo de Andilla y entorno. Fuente: TuComarca
(<https://www.tucomarca.com/wordpress/segunda/andilla-reabre-sus-programas-de-visitas-guiadas-con-nuevos-itinerarios/>)

6.4.2 Descripción geográfica de Andilla

Situado a 895 metros de altitud en la Comarca de los Serranos en la provincia de Valencia. Paisaje montañoso de carácter termófilo que permite el desarrollo agroforestal. En algunos lugares, el término está muy accidentado, con paisajes muy abruptos y profundos barrancos que llevan las aguas al río Turia. Las principales alturas son el pico Veteta (1.434 m) y Resinero (1.482 m).

SUELOS. Suelos principalmente calcáreos, principalmente del período Jurásico, donde abundan fósiles y mármol negro. También aparecen litologías cretácicas de arcillas y caolines. Por otro lado, aparecen areniscas llamada “rodeno” de época terciaria y a lo largo del río de Andilla franjas de calizas, yesos, dolomías y arcillas. Cavanilles (1799) dice que *“todo el monte es calizo, compuesto de bancos horizontales, en que se echa de ver el mármol negruzco con venitas espáticas”*

COROLOGÍA. Desde el punto de vista Corológico, con la presencia de un clima mediterráneo continental-levantino con veranos cálidos e inviernos

severos, este biotipo se corresponde con el piso bioclimático mesomediterráneo, serie mediterránea valenciana.

VEGETACIÓN. Andilla, al igual que la gran parte de la Comarca de los Serranos, está dominado por un paisaje forestal dominado por la encina (*Quercus rotundifolia*) y salteado con pinos (*Pinus sp.*) y quejigos (*Quercus faginea*). En las zonas más boscosas aparece acompañado de especies de matorral como brezo (*Erica sp.*), coscoja (*Quercus coccifera*), lentisco (*Pistacia lentiscus*), romero (*Salvia rosmarinus*) y otras especies herbáceas como *Bupleurum rigidum*, *Teucrium pinnatifidum* y *Thalictrum tuberosum*. En las zonas más degradadas aparece la aliaga (*Genista scorpius*), la retama (*Retama sphaerocarpa*), espliego (*Lavandula latifolia*), *Teucrium capitatum*, y *Helianthemum rubellum*. Destaca también la interesante vegetación rupícola en los cursos de agua. El resto del paisaje está dominado por cultivos agrícolas. En la actualidad, el pinar de repoblación con pino carrasco (*Pinus halepensis*) figura como la formación vegetal más representativa, expandido a costa de otras especies por debajo de los 1000 m.s.n.m., en torno al Turia y manchas de Andilla o la Serranía Alta.



Paisaje de Andilla. Fuente: DBC

6.4.3 Estado socioeconómico histórico de Andilla

La economía de Andilla se ha basado tradicionalmente en la agricultura de secano y en la ganadería. Cultivos arbóreos como olivos, nogales, almendros y viñas se han entremezclado con pastos para el ganado. Por ello, dentro de su tradición gastronómica destaca el aceite de oliva, la miel, el vino y en las últimas décadas, la trufa. Cavanilles (1797) dice que *“En general el suelo es feraz aunque gredoso, y en partes sembrado de cascajo, que conserva la humedad, y defiende del calor los campos”*. Corrobora esto Madoz (1845) al decir que el terreno que *“aunque montuoso, es bastante fértil; en lo general se compone de piedras gredosas y cascajo, formando un grueso cortezón que conserva la humedad en los campos, preservándolos de los calores, á veces muy escesivos, durante el estío.”*

PRODUCCIÓN AGRÍCOLA. Cavanilles (1797) dice que *“En los campos de riego cultivan los de Andilla maíz, y otras producciones análogas á ellos; en el secano viñas, higueras, olivos y sembrados: los frutos que se cogen en el término ascienden á 400 cántaros de vino, 3600 cahíces de trigo, 800 de cebada, 480 de avena, 100 de maíz, mucho aceyte é higos.”* Madoz, en 1845, anota que la producción de Andilla es *“trigo, cebada, avena, maíz, aceite, vino, legumbres, hortalizas, esquisitos higos y otras frutas”*.

GANADERÍA. Cavanilles (1797) dice que *“de los ganados que pacen en lo inculto suelen recogerse hasta 3200 crias”*. Madoz (1845) menciona que *“en la parte erial y baldia hay muchos y escelentes pastos para los ganados”* y continúa más adelante añadiendo que *“cria mucho ganado lanar y cabrio, algún vacuno, de cerda, y el mular preciso para la labranza”*. La importancia de las carnes de Andilla queda reflejado en el plato típico llamado “olla churra” que tiene patatas, cardos, alubias, huesos de cerdo y morcilla, así como sus excelentes carnes.

INDUSTRIA. Además de la imperante agricultura y oficios forestales, la única industria de interés e importancia que ha destacado en Andilla ha sido la minería del yeso y el mármol. Así lo atestigua Madoz (1845) diciendo que *“ademas de la agricultura, principal ocupación de los hab., se dedican estos á elaborar yeso, y beneficiar las canteras de mármol para diversos usos”*.

POBLACIÓN. En 1845 contaba con una población de 238 vecinos (822 habitantes). A principios del siglo XX se aproximaba a los 1.500 habitantes y en 1950 aún mantenía 952 habitantes. En la actualidad, cuenta con una población de 324 habitantes (INE 2024).

6.4.4 Usos y aprovechamientos forestales no maderables en Andilla

Andilla es un pueblo ligado a los montes de encinares y robledales, así como tierras de cultivo y pastos. Entre sus especies con interés etnobiológico se han citado entre otras la aliaga, tomillo, trufa o escaramujo. Tras el estudio realizado, las especies más relevantes que se han encontrado, son las siguientes:

a) Trufa negra (*Tuber melanosporum*)

Descripción. La trufa negra es un hongo ascomiceto. Sus esporas se forman dentro de las ascas. Son hongos micorrízicos e hipogeos, que quiere decir que crecen bajo tierra. Tiene forma redondeada y globular irregular con un peso entre los 20 y los 200 gramos y un tamaño entre los 3 y los 6 centímetros de diámetro.

Distribución. Asociada a las quercáceas como encinas y robles. Plantaciones agrícolas recientes dispersas por el término.

Usos tradicionales. No está documentado el uso tradicional de trufa. Aitana Moyá, técnica e ingeniera forestal de AMUFOR, explica que *“la trufa aquí en esta zona se ha dado de forma silvestre y de forma espontánea durante mucho tiempo, pero ya hace poco se ha ido tecnificando más este cultivo y se ha ido haciendo plantaciones porque también la demanda ha ido creciendo. Es un producto que gastronómicamente está muy valorado, tiene demanda a nivel nacional y sobre todo a nivel internacional tiene un valor económico bastante alto. Entonces la gente se ha ido tecnificando mucho y se ha ido avanzando para ir profesionalizando este sector”*. Es tal la importancia que el Ayuntamiento de Andilla organiza el evento FIVATRUF la Feria de la Trufa.

b) Encina (*Quercus ilex rotundifolia*)

Descripción. Es el árbol más representativo de la Península Ibérica. Árbol de porte variable, copa densa y tronco grueso y oscuro. Sus hojas son persistentes, alternas, de haz verde oscuro y envés cubierto de un denso tomento blanquecino, de aspecto aterciopelado. Las flores nacen en primavera agrupadas en ramillos colgantes (amentos) de color amarillo-ocre, y sus frutos (bellotas) pueden ser dulces o amargos.

Distribución. Árbol emblemático del bosque mediterráneo, ocupa grandes extensiones en Andilla, a veces acompañando a los pinares y otras veces de forma monoespecífica.

Usos tradicionales. La encina es el árbol más representativo de la Península Ibérica. Las bellotas de las distintas especies del género *Quercus* han constituido un importante recurso alimenticio en muchas regiones del mundo. Se han consumido tanto crudas, como asadas o cocidas. El uso de las bellotas de encina para hacer harina y elaborar diversos alimentos. Gracias a la dureza de su madera y a su alto poder calorífico, el uso de la encina como combustible, bien en forma de leña o de carbón. La encina es también una planta melífera de la que se elabora un tipo de miel muy oscura. Las encinas son los árboles más utilizados en las plantaciones de trufas, tal como es el caso de Andilla.

c) Pino rodeno o resinero (*Pinus pinaster*)

Descripción. Árbol de hasta 40, con ritidoma grueso y oscuro. Yemas no resinosas con escamas recurvadas en la punta. Hojas rígidas de más de 10 cm, color verde intenso. Estróbilos de 8 a 22 cm con ombligos punzantes.

Distribución. Crece en bosques puros o mixtos sobre suelos silíceos entre los 0 y 1500 m.

Usos tradicionales. El pino rodeno es reconocido por sus grandes piñas para encender la lumbre y su preciada resina. Es el pino resinero por excelencia. En la obra etnobotánica de Clemente (1787) en el término cercano de Titaguas dice de esta especie que “*Se da su hoja al ganado en invierno. De ella hacen peines los niños*”.

d) Lentisco (*Pistacia lentiscus*)

Descripción. Arbusto o arbolillo muy ramoso, glabro, de hasta 6 a 8 m. Corteza grisácea. Hojas paripinnadas y glabras con raquis alado y de 4 a 14 folíolos opuestos. Haz verde oscuro y envés más claro. Inflorescencia densa con flores de color verdoso a rojizo, debido al color de las anteras y el estilo inmaduro. Fruto globoso, poco carnoso, primero rojizo y casi negro, al madurar.

Distribución. Todo tipo de sustratos, preferiblemente con encinares y coscojares, entre los 0 y 1100 m. Frecuente a lo largo del término de Andilla.

Usos tradicionales. Máximo Laguna (1890) nos dice que la madera del lentisco, blanca o ligeramente sonrosada, es dura y pulimentable y suele aprovecharse por los ebanistas; su leña da un excelente combustible, y de sus frutos extraen los payeses un aceite que se utiliza para el alumbrado. Se ha utilizado como forraje, verde o seco, para animales o caballerías. En la obra etnobotánica de Clemente (1787) en el término cercano de Titaguas dice del lentisco que sirve “*para escarbadientes*”. Está documentada la recogida de lentisco para fornilla en lugares como Gestalgar con destino a los hornos de cerámica de Manises.

e) Sabina negral (*Sabina phoenicea*)

Descripción. Pequeño árbol de hasta 8 m de corteza gris cenicienta. A diferencia de la Sabina albar, las ramillas son cilíndricas y lisas. Hojas escuamiformes de color verde intenso, aunque recién salidas y jóvenes son aciculares. Conos masculinos y femeninos separados en el mismo pie de planta. El gálbulo es globoso de color rojizo o naranja oscuro al madurar.

Distribución. Frecuente y extendida a lo largo del término.

Usos tradicionales. Su madera aromática es muy resistente a la podredumbre y se ha usado para tallar pequeños objetos debido a su limitado porte; también para elaborar carbón vegetal de buena calidad. Sus hojas se han usado por sus propiedades abortivas, pero es una planta tóxica que puede producir serios trastornos.

f) Enebro común (*Juniperus communis*)

Descripción. Árbol dioico de hasta 15 m o arbusto erecto o postrado. Hojas siempre ternadas y aciculares. Haz foliar con una franja estomática blanca. Gálbulo maduro azul negruzco. Maduración cada dos o tres años.

Distribución. Muy frecuente y distribuido en cualquier tipo de bosque mediterráneo, entre los 450 y 2700m, especialmente en suelos pedregosos y laderas.

Usos tradicionales. Los gálbulos se utilizan para fabricar ginebra. Se han empleado en medicina como diurético, carminativo y antiséptico.

g) Coscoja (*Quercus coccifera*)

Descripción. Arbusto de hasta 2 m, raro como árbol. Corteza cenicienta y lisa. Hojas persistentes y coriáceas, adultas glabras y raramente pubescentes por el envés. Haz verde oscuro y envés verde amarillento. Frutos de maduración bienal o anual con cúpula de escamas imbricadas, a menudo prolongadas en punta rígida y punzante.

Distribución. Terrenos secos y pedregosos, principalmente calizos, entre 0 y 1000 m. Muchas veces representa formaciones secundarias resultantes de la degradación de los encinares. Frecuente y extendida en el término de Andilla.

Usos tradicionales. Sobre la coscoja se encuentra el insecto conocido como Kermes (*Kermes* sp.) del cual se extraía un colorante y tinte de color rojo carmín. Fue muy utilizado como tinte textil hasta el siglo XVI cuando fue desplazado por la cochinilla procedente de América. En la obra etnobotánica de Clemente (1787) en el término cercano de Titaguas dice *"llámanla trama. Sus brotes salen fuera de tierra en ramas de color violáceo complaciendo agradablemente a las cabras en años secos como 1824, hasta tal punto que - entonces- con leche escasa los titagüenses se atreven a unir el ganado caprino en cabriadas"*. (Traducción libre de frase en latín). También se ha documentado la recogida de coscoja para fornilla en lugares como Gestalgar con destino a los hornos de cerámica de Manises.

h) Olivo (*Olivo europea*)

Descripción. Árbol perenne de hasta 15 m. Tronco grisáceo de corteza muy agrietada en los ejemplares viejos. Hojas opuestas con peciolo cortos. Inflorescencia en panícula con entre 3 y 30 flores hermafroditas. Su fruto es una drupa de ovoide a semiesférica, negra o morada en la madurez.

Distribución. Especie, principalmente mediterránea, cultivada en todo tipo de sustrato y de forma muy extendida. Se reconocen varias subespecies. En la actualidad ocupa manchas dispersas en el término de Andilla

Usos tradicionales. Especie cultivada desde tiempos inmemoriales. Además de ser principalmente cultivado por su fruto y el aceite extraído, también su madera es muy apreciada tanto para combustible como mangos de herramientas agrícolas.

i) Algarrobo (*Ceratonia siliqua*)

Descripción. Árbol, polígamo o dioico, de hasta 10 m, de corteza parda y agrietada. Hojas con 1 a 5 folíolos ovados o elípticos. Haz verde oscuro y envés verde claro y mate. La inflorescencia masculina con 18 a 53 flores con 5 estambres generalmente, las hermafroditas con 16 a 39 y las femeninas con 35 a 57. Fruto de legumbre con caras planas, de pardo a negro, brillantes con entre 1 y 17 semillas.

Distribución. Habita en suelos fundamentalmente dolomíticos entre 300 y 1000 metros. Ha sufrido una prolongada selección de las mejores variedades más productivas y mejor adaptadas a lo largo del tiempo. Dispersos y localizados, en declive, a lo largo del término.

Usos tradicionales: No es mencionada su importancia en Andilla, como sí en otras zonas de la comarca de Los Serranos. Aún así su fruto, la algarroba, ha sido muy apreciado como forrajero para caballerías y ganados a lo largo de la historia. Incluso, en épocas de escasez, para la alimentación humana. Sus semillas han sido usadas como unidad de peso. Y su madera para fabricar utensilios de ebanistería y carretería. Cavanilles menciona la atención a su estado diciendo que “*en los algarrobos necesidad de poda, y de inxertar algunos machos*”.

j) Palmito (*Chamaerops humilis*)

Descripción. Planta arbustiva, polígama o dioica. Tronco cubierto por las fibras envejecidas de las bases foliares. Hojas palmadas, marcescentes, con peciolo alargado y espinas. Inflorescencia intrafoliar con flores solitarias en disposición helicoidal. Fruto en drupa, elipsoidal, con mesocarpo carnoso, llamado dátil.

Distribución. Especie mediterránea que ocupa formaciones arbustivas y matorrales xéricos y muy soleados, indiferente edáfico, entre 0 - 1100 m.

Usos tradicionales. Sus frutos, dátiles, son astringentes por ser ricos en taninos. Las hojas son empleadas por sus fibras para la fabricación de utensilios como escobas, cestos, sombreros o paños. Así queda documentado en Gestalgar.

k) Coronilla de fraile (*Globularia alypum*)

Descripción. Mata erecta entre 40 y 100 cm, muy ramificada. Tallos erectos, foliosos hasta la inflorescencia. Hojas solitarias desde elípticas a redondeadas. Capítulos con brácteas externas únicamente oblongas, obtusas o redondeadas en el ápice. Corola con labio superior inexistente o dos lóbulos muy cortos y labio inferior trilobulado.

Distribución. Amplia distribución ecosistémica y edáfica entre los 25 y 900 m.

Usos tradicionales. En la obra etnobotánica de Clemente (1787) en el término cercano de Titaguas dice de la Corona de Fraile que sirve “*contra tercianas*”.

l) Tomillo (*Thymus vulgaris*)

Descripción. Planta sufrutice de 10 a 40 cm. Tallos rojizos pubescentes. Hojas lineares a lanceoladas con numerosas glándulas. Inflorescencia con verticilastro más o menos separados. Flores con pedicelo peloso. Núculas globosas.. Al menos dos subespecies descritas.

Distribución. Especie mediterránea de sustratos básicos, ampliamente distribuida. Muy abundante en Andilla.

Usos tradicionales. Se utiliza como condimento en numerosos platos, especialmente carnes, guisos y salsas. Efecto antiséptico, expectorante y digestivo. Utilizado en infusiones para tratar problemas respiratorios y digestivos. Se emplea en aceites esenciales para tratar afecciones cutáneas. En la obra etnobotánica de Clemente (1787) en el término cercano de Titaguas dice del romero que “*su flor la mejor para las abejas y de mejor y más clara miel. En seguida de las primeras aguas buenas de otoño si sigue la blandura florece con bastante fuerza y provecho colmenal hasta que los yelos la matan*”.

m) Romero (*Salvia rosmarinus*)

Descripción. Arbusto de hasta 1,8 m de altura. Tiene hojas lineares o lanceoladas con el envés más o menos peloso. Las flores, dispuestas en racimos, varían de blanco a púrpura.

Distribución. Habita en matorrales y formaciones arbóreas abiertas de la región mediterránea, indiferentemente edáfica y entre una altura de 0 a 1600 m. Evita zonas húmedas y frías. Abundante en Andilla.

Usos tradicionales. En la obra etnobotánica de Clemente (1787) en el término cercano de Titaguas dice del romero que *“su flor la mejor para las abejas y de mejor y más clara miel. En seguida de las primeras aguas buenas de otoño si sigue la blandura florece con bastante fuerza y provecho colmenal hasta que los yelos la matan”*. Está documentada la recogida de romero para fornilla en lugares como Gestalgar con destino a los hornos de cerámica de Manises.

n) Miel

La miel ha sido parte indispensable de la socioeconomía de Andilla. Su gran variedad flora melífera ha hecho que se haya elaborado a lo largo de los siglos. Aprovecha zonas de flora melífera como manchas de romero, aliaga, brezo o espliego. En la obra etnobotánica de Clemente (1787) en el término cercano de Titaguas dice del romero que *“su flor la mejor para las abejas y de mejor y más clara miel. En seguida de las primeras aguas buenas de otoño si sigue la blandura florece con bastante fuerza y provecho colmenal hasta que los yelos la matan”*. También menciona la importancia melífera de la aliaga y añade que *“La fuerza de su flor pasará en 8 de Mayo. Su flor de gran recurso para las abejas aunque da miel inferior”*. Aitana Moyá, técnica e ingeniera forestal de AMUFOR, explica que *“sí que puede haber una combinación, por ejemplo, entre plantas aromáticas y el tema de la truficultura y la apicultura yo creo que es algo que siempre para el tema de la polinización va a ser beneficioso”*.

6.5 OLLETE

6.5.1 Introducción

Oliete, en la provincia de Teruel, es un municipio de 367 habitantes. Tierra de páramos donde se desarrolló una importante ganadería junto a las vegas fértiles del río San Martín. El proyecto “Del bosque a tu casa” en Oliete busca reforzar el cultivo del olivo. El olivo, origen del propio nombre del pueblo, es emblema olvidado de esta tierra y encuentra aquí su límite geográfico. Hoy son su motor de cambio.

6.5.2 Descripción geográfica de Oliete

Oliete está ubicada al norte de la provincia de Teruel, en la comarca de Andorra - Sierra de Arcos en la región denominada Bajo Aragón y dentro del marco de la Cordillera Ibérica. Limita al Sur por las cuencas lignitíferas de Montalbán y Utrillas, y al Norte por las de Ariño. Y se encuentra situado a la orilla del río San Martín.

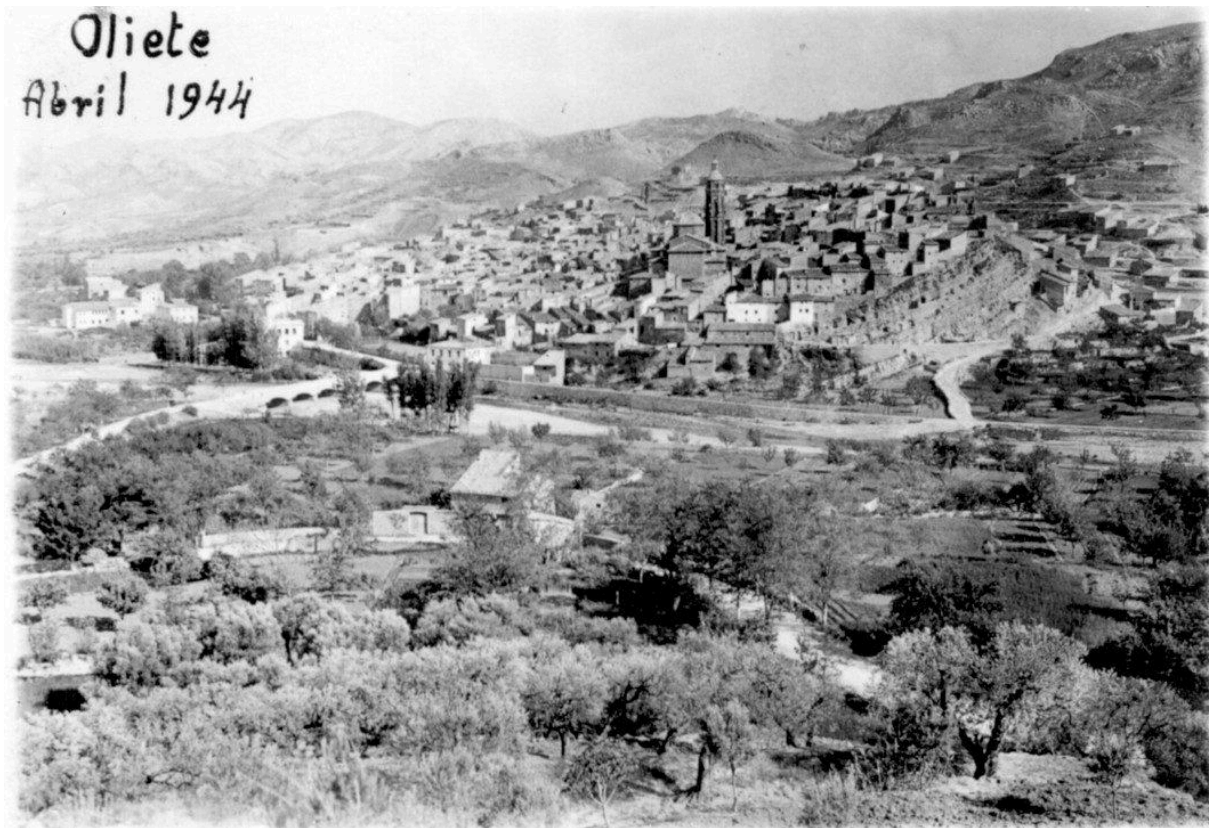
SUELOS. En la comarca de Andorra - Sierra de Arcos predominan los afloramientos de los materiales carbonatados del cretácico; así como los afloramientos caoliníferos y lignitíferos de este mismo periodo. De esta alta presencia de lignito ha provocado que la minería tenga una importancia excepcional en la zona. A ello se suma que en el término de Oliete afloran rocas del Cretácico que son potenciales para el descubrimiento de fósiles.

COROLOGÍA. Desde el punto de vista Corológico, con la presencia de un clima mediterráneo continentalizado con grandes contrastes entre veranos calurosos y secos con inviernos fríos, este biotipo se corresponde con el piso bioclimático mesomediterráneo, serie mediterránea catalana provenzal y bajoaragonesa altoebreense.

VEGETACIÓN. La vegetación de la comarca Andorra-Sierra de Arcos es de tipo mediterráneo, la vegetación aparece condicionada por precipitaciones escasas, suelos pobres y una importante sequía estival. A nuestra zona corresponden: el bosque seco mixto de pino carrasco y coscoja, así como el encinar. Las parameras formadas por bajos matorrales tienen una gran importancia. Estos matorrales están extendidos por todo el término y se componen principalmente de romeros y aliagas, acompañados por tomillos, salvias, espliegos y ajedreas. En otras zonas secas y bajas pueden aparecer majuelos, guillomos, cornicabras o cornejos.

OTROS ELEMENTOS DE INTERÉS. La sima de San Pedro, probablemente la más profunda de Europa, desarrollada sobre afloramientos mesozoicos carbonatados del Cretácico. Destacan también de gran interés arqueológico el yacimiento ibérico de El Palomar y el Poblado Ibérico del Cabezo de San

Pedro. Ambos son dos ilustrativos ejemplos de poblaciones ibéricas comprendidas entre los siglos III a.C y el I a.C.



Oliete en abril de 1944. Fuente: DBC

6.5.3 Estado socioeconómico histórico de Oliete

Oliete es histórica tierra de ganadería e influida por la industria minera. Sus tierras parameras han sido propicias para una importante cabaña ganadera, y sólo dejaba las más fértiles laderas y las vegas para los cultivos y huertas. Entre ellos, los olivares fueron de una gran importancia que en las últimas décadas se había ido abandonando. Por ello el regreso al cultivo del olivo es una esperanzadora oportunidad para devolver diversidad e identidad a la tierra.

PRODUCCIÓN AGRÍCOLA. La escasa lluvia y el terreno pedregoso, representado por el páramo. En 1802 en el "Interrogatorio Político" que se hace en Oliete se menciona que *"el 40% la tierra cultivada y de ella era de buena calidad en Oliete, debido a su extensa y feraz vega, se alcanzaba el 24,6 %"*. En este documento se describe que se cultiva *"trigo, cebada, panizo, hortalizas, legumbres, seda, olivar y cáñamo"*. Llama la atención la poca superficie destinada al olivar y patatas para entonces. En el caso de los olivos *"la mayoría de la variedad manzanota, ocupaban 70 jugadas, que según apunta Ignacio de Asso producían 6000 arrobas de aceite"* y en el caso de

las patatas *“seis jugadas en Oliete, un producto de muy reciente introducción”* Para entonces era superior *“la superficie destinada al viñedo y a los productos manufacturados: azafrán, cáñamo y seda”*. Y entre todos los productos destaca la seda. Para 1802 destaca la gran presencia de las moreras en toda la comarca y dice que *“la seda, que conserva la primacía entre todas las del Partido, es la que se cria en Mas de las Matas, Castellote, Aguaviva, Fonzcalanda [sic], y Oliete; y aun ésta se pudiera mejorar, si se adoptase la práctica de ingertar las moreras”*. Las cuales que están plantadas *“en las márgenes de los campos”* mencionan una producción dispar tal como indica el documento diciendo que *“hay moreras tan bien pobladas de hoja, que suelen arrendarse en libra, y media de seda, pero regulando una con otra en una libra, resultan 30, ó 32 reales de plata libres de todo gasto. Con dificultad se hallará olivo tan corpulento, que deducidas las expensas de cultura rinda igual beneficio”*. A este párrafo llama la atención su comparación con los mismos olivos.

Los tres pueblos contaban con una antigua red de acequias que aprovechaban los ríos que atraviesan sus términos y las caudalosas fuentes que nacen en los mismos. En 1802 se menciona que *“hay una máquina para sacar agua de la acequia del molino de harina, y es una noria que en el día está descompuesta porque los dueños no están en componerla por varias diferencias que tienen entre sí”*.

Entre todo ello destaca también la ausencia continua de azafrán, a pesar de su apropiado terreno. Así queda mencionado en 1802 explicando que *“es abundante de aguas y no se puede aumentar el riego. No se sabe de positivo por qué no plantan azafrán; y me parece que será por falta de estiércol; el que consumen para las hortalizas. Y también embaraza la mucha caza el que produzca el azafrán”*

Cincuenta años, en el Diccionario Geográfico de Madoz todo se menciona la producción de *“trigo, cebada, seda, aceite, judías, panizo y vino”*. Llama la atención la continuidad de la seda. Para entonces también menciona la presencia de huertas explicando que *“Contiguo al pueblo pasa el río Martín de curso perenne; sus aguas se aprovechan para regar algunas huertas de la población por medio de dos acequias”*

En la actualidad, el proyecto Apadrina un olivo está desarrollando la valiosa labor de recuperar los olivares abandonados y en palabras de José Alfredo, cofundador de Apadrina un olivo, el proyecto nace *“con el propósito de recuperar los 100.000 olivos que estimamos solamente hay abandonados en Oliete”* y destaca los resultados obtenidos a lo largo de estos años explicando que *“a día de hoy la almazara es una realidad, tiene más de 200 pequeños productores que trabajan con nosotros y tenemos el*

prestigio también de haber ganado numerosos reconocimientos con la calidad de nuestro aceite”

GANADERÍA. En 1802, los baldíos están *“destinados a pastos para los ganados y caballerías”*. A continuación se menciona que tuvo que ser más pomposo el sector ganadero que para entonces pues explica que *“todo está floreciente menos el ganado que ha decaído a causa (dicho los del pueblo) de haberse dividido las casas; y el río les ha llevado ciento de jugadas de la mejor tierra de la huerta”*. En Madoz se dice que *“hay ganado lanar y algún cabrío”*. También añade a modo anecdótico la *“caza de liebres, conejos y perdices”*. Victor gestor agrario de Apadrina un olivo nos cuenta que *“el aprovechamiento tradicional del monte es el ganado. Aquí tradicionalmente ha sido ganadería. Además con una raza con la roya bilbilitana”*

INDUSTRIA. En Madoz no se menciona más que la industria *“agrícola”*. En esta margen se situaba el molino harinero, el batán, la tintorería y la tejería, además de la vega más fértil de todo su término

POBLACIÓN. En 1845 contaba con una población de 431 vecinos que hacen un total aproximado de 1600 vecinos (Diccionario Geográfico de Madoz). Alcanzó los 1077 habitantes en la década de los años 20 (INE). En la actualidad, cuenta con 364 habitantes (INE, 2024).



Extractos de hoja de olivo. Fuente: Apadrinaunolivo.org

6.5.4 Usos y aprovechamientos forestales no maderables en Oliete

Oliete ha sido un pueblo dedicado al monte y la ganadería. Entre estos terrenos dedicados a bosques y pastos también se encontraban especies de gran valor etnobiológico como el olivo, la alcachofa o el romero. Respecto al sector forestal, es destacable el estado en 1802, describiendo que *“ha tenido Pinar, carrascal y coscojar: aquel se ha concluido por la mucha libertad en hacer carbón; y por varias quemadas de consideración. El carrascal, y coscojar se ha concluido en el uso común. Es abundante el romero y se conserva en buen estado. Los daños que se han reputado son carecer de maderas de toda especie”*

a) Olivo (*Olea europaea*)

Descripción. Árbol perenne de hasta 15 m. Tronco grisáceo de corteza muy agrietada en los ejemplares viejos. Hojas opuestas con peciolo cortos. Inflorescencia en panícula con entre 3 y 30 flores hermafroditas. Su fruto es una drupa de ovoide a semiesférica, negra o morada en la madurez. Especie, principalmente mediterránea, cultivada en todo tipo de sustrato y de forma muy extendida. Se reconocen varias subespecies.

Distribución. Especie cultivada que ocupa una importante parte del término, pero en continuo descenso y abandono en las últimas décadas. En la actualidad se aboga por su conservación, cultivo y nuevos usos.

Usos tradicionales. Además de ser principalmente cultivado por su fruto y el aceite extraído, también su madera es muy apreciada tanto para combustible como mangos de herramientas agrícolas. Como explica Víctor, gestor agrario de Apadrina un olivo, el olivo en Oliete *“aquí existe una variedad que se llama empeltre, que es la típica del Valle del Ebro, y vamos a llamarle la típica del Reino de Aragón”*. Para comprender las innovadoras posibilidades que tiene el olivo, José Alfredo, cofundador de Apadrina un olivo, nos cuenta que *“vimos la posibilidad de poder aprovechar el subproducto que teníamos con la hoja del olivo, sabiendo que en el mercado se estaban empezando a hacer infusiones e incluso cosmética ya con la hoja de olivo y que tiene unos contenidos en polifenoles altos (...) y a partir de ahí ha sido también un viaje muy interesante de investigación, tanto de mercado como de producto, de adentrarnos en las bondades que puede tener el llegar a hacer estas infusiones que estamos trabajando con*

hoja de olivo y bueno, pues parece que todo tiene sentido”.

Desde 2014 la iniciativa Apadrinaunolivo.org trabaja para recuperar los 100.000 olivos centenarios abandonados que existen en esta localidad en un proyecto medioambiental, social y de desarrollo rural sostenible.

b) Pino carrasco (*Pinus halepensis*)

Descripción. Árbol perennifolio, copa piramidal o irregular, de hasta 20 m. Ramillas cenicientas. Hojas flexibles, en fascículos de 2, color verde claro. Estróbilos no muy asimétricos, con pedúnculo evidente y persistente muchos años. Conos masculinos agrupados en la base de los brotes anuales. Semillas 6 -7 mm.

Distribución. Pino mediterráneo de comarcas litorales o laderas secas y soleadas, preferentemente calizo entre, los 0 - 1000 (1600) m.

Usos tradicionales: Pino dedicado, aunque no el de mejor calidad, a madera y carbón. En 1802 queda documentado en la pregunta 9 del “Interrogatorio Político” que *“ha tenido pinar, carrascal y coscojar: aquel se ha concluido por la mucha libertad en hacer carbón; y por varias quemadas de consideración”.*

c) Coscoja

Descripción. Arbusto de hasta 2 m, raro como árbol. Corteza cenicienta y lisa. Hojas persistentes y coriáceas, adultas glabras y raramente pubescentes por el envés. Haz verde oscuro y envés verde amarillento. Frutos de maduración bienal o anual con cúpula de escamas imbricadas, a menudo prolongadas en punta rígida y punzante.

Distribución. Terrenos secos y pedregosos, principalmente calizos, entre 0 y 1000 m. Frecuente en laderas soleadas.

Usos tradicionales: Sobre la coscoja se encuentra el insecto conocido como Kermes (*Kermes* sp.) del cual se extraía un colorante y tinte de color rojo carmín. Fue muy utilizado como tinte textil hasta el siglo XVI cuando fue desplazado por la cochinilla procedente de América. En 1802 queda documentado en la pregunta 9 del “Interrogatorio Político” que *“ha tenido pinar, carrascal y coscojar: aquel se ha concluido por la mucha libertad en hacer carbón; y por varias quemadas de*

consideración. El carrascal, y coscojar se ha concluido en el uso común.

d) Romero (*Salvia rosmarinus*)

Descripción. Planta arbustiva perenne de hasta 1,8 m. Hojas simples, de lineares a lanceoladas, de hasta 40 mm. Inflorescencias en racimos axilares con 5 a 15 flores con pedicelo. Corola bilabiada, de color violeta a blanco, con tubo cilíndrico y cinco lóbulos (2 superiores, 2 laterales y 1 inferior). Dos estambres por reducción del par superior. Fruto en forma de núcula ovoide y lisa.

Distribución. Especie mediterránea, indiferente edáfica, en matorrales y formaciones arbóreas abiertas, entre los 20 y 1500 m. Frecuente y extendido a lo largo del término.

Usos tradicionales: Planta aromática por excelencia con numerosas propiedades medicinales. En 1802 queda documentado en la pregunta 9 del “Interrogatorio Político” diciendo que “*es abundante el romero y se conserva en buen estado*”.

e) Tomillo (*Thymus vulgaris*)

Descripción. Planta sufrútice de 10 a 40 cm. Tallos rojizos pubescentes. Hojas lineares a lanceoladas con numerosas glándulas. Inflorescencia con verticilastro más o menos separados. Flores con pedicelo peloso. Núculas globosas. Al menos dos subespecies descritas.

Distribución. Frecuente y distribuido a lo largo de laderas soleadas.

Usos tradicionales. Se utiliza como condimento en numerosos platos, especialmente carnes, guisos y salsas. Efecto antiséptico, expectorante y digestivo. Utilizado en infusiones para tratar problemas respiratorios y digestivos. Se emplea en aceites esenciales para tratar afecciones cutáneas. Victor explica que antes de lanzar el proyecto Apadrina un olivo se hizo un pequeño diagnóstico etnográfico y “*entonces eso también nos limitaba mucho a plantas, podríamos llamarle excesivamente conocidas como tomillo, romero, lavanda, aliaga*”.

f) Té de roca (*Chiliadenus glutinosus*)

Descripción. Planta perenne hasta de 40 cm con rizoma leñoso. Hojas alternas, lanceoladas, enteras, pubescente-glandulosas, algo pegajosas y aromáticas. Capítulos con flores amarillas, tubulosas y hermafroditas. Frutos en aquenio, pelosos en la base y glandulosos en el ápice. Vilano doble.

Distribución. Zona mediterránea occidental. En fisuras, grietas y rellanos de roquedos calizos más o menos inclinados, entre 1300 y 2000 m.

Usos tradicionales. Es frecuente como bebida digestiva y social en las sobremesas. También se incluye en la elaboración de diversos licores de hierbas que se suelen tomar después de comer como digestivo. Tiene también otras propiedades medicinales y veterinarias.

g) Ajedrea (*Satureja montana*)

Descripción. Hierba de tallos simples, a veces ramificados desde la base. Hojas enteras de lanceoladas a espatuladas. Inflorescencia formada por 2-29 verticilastros con dos a seis flores cada uno. Flores con corola muy fina, pelosa, con el tubo ensanchado en su parte inferior. Labio superior más pequeño y labio inferior con lóbulo central mucho mayor, color amarillo anaranjado. Fruto en núcula.

Distribución. Frecuente y distribuido a lo largo de laderas soleadas.

Usos tradicionales. Conocida por sus propiedades digestivas, en infusión como condimento aromatizante para guisos y conservas y es ampliamente conocida por servir aliño para las aceitunas. Es también una planta melífera muy apreciada.

h) Hinojo (*Foeniculum vulgare*)

Descripción. Planta perenne con tallos erectos entre 50 y 250 m, ramificados en la mitad superior. Hojas caulinares alternas y lineares. Umbelas terminales y laterales. Umbélulas con 12 a 40 radios de 2 a 10 mm. Sus frutos secos contienen E-anetol lo que le da su característico olor a anís y un sabor penetrante y dulce.

Distribución. Crece en bordes de caminos, barbechos, campos de cultivo y matorrales en el término de Cardenete.

Usos tradicionales. Tiene diferentes usos culinarios. Su bulbo tierno puede utilizarse en ensaladas, las hojas y tallos para aromatizar sopas y guisos, mientras que las semillas con sabor a anís sirven para aromatizar panes o licores. También medicinales pudiendo tomarse en infusión con propiedades diuréticas y antioxidantes. No aparecen menciones históricas en Oliete.

6.6 EL ROYO

6.6.1 Introducción

El Royo, en la provincia de Soria, es un municipio de 251 habitantes. Rodeado por los montes Roñañuela, Razón y Berrún, es una tierra esencialmente forestal y ganadera. Solo aquellas tierras del valle que lo han permitido han sido cultivadas, la mayoría para la propia subsistencia. El proyecto “Del Bosque a tu casa” pretende realzar los productos no maderables del municipio de El Royo en este caso la frambuesa y la posibilidad de otros frutos del bosque .



Cultivos de frambuesas con los montes de El Royo, al fondo. Fuente: DBC

6.6.2 Descripción geográfica de El Royo

El Royo, que incluye, en la actualidad la pedanía de Derroñadas, se encuentra a 1063 m, en la Comarca de Pinares y El Valle, en el norte de la provincia de Soria. Se encuentra situado en la ladera de una de las estribaciones montañosas del Sistema Ibérico, a sus pies, en la llamada Vega Cintora, discurren los ríos de Duero y Razón. Son montes fríos, de relieve accidentado boscosos y rodeados de agua.

SUELOS. Aunque el Sistema Ibérico está dominado por un sistema kárstico, en esta comarca se alternan la presencia de suelos calizos y silíceos. La principal característica de estos suelos es su gran permeabilidad y la escasez de arcilla. Aquí precisamente se encuentra un yacimiento paleontológico de huellas de dinosaurios terópodos y ornitópodos.

COROLOGÍA. Desde el punto de vista Corológico, con la presencia de un clima mediterráneo continental de montaña con veranos suaves e inviernos extremos, este biotipo se corresponde con el piso bioclimático oromediterráneo, serie mediterránea oroibérica.

VEGETACIÓN. Situado en un valle entre montañas, la vegetación de montaña se entremezcla con la de ribera y pratense, dominando bosques y pastizales. En las zonas montañosas predomina el pino albar (*Pinus sylvestris*), el pino negral (*Pinus nigra*) y el roble albar (*Quercus petraea*) los cuales vienen acompañados de formaciones arbustivas de sabinas, enebros y otras plantas aromáticas como romero, espliego o tomillo. En las zonas más hondas aparecen formaciones de espinos que se alternan con prados donde crece una vegetación más higrófila. Por último, en la ribera, custodiada por álamos, chopos y sauces, encontramos especies vegetales como zarzas, té de río o lirios..

OTROS ELEMENTOS DE INTERÉS. El término municipal se encuentran varias zonas protegidas e incluidas en la Red Natura 2000 como las Riberas del Duero y afluentes (LIC), los Robledales del Berrún (LIC), las Sierras de Urbión y Cebollera (LIC) y la Sierra de Urbión (ZEPA). Rodeado por los montes Roñañuela, Razón y Berrún, asimismo se da cuenta de la enorme variedad de especies arbóreas que alberga el famoso Hayedo de Razón, uno de los más extensos del sistema ibérico.

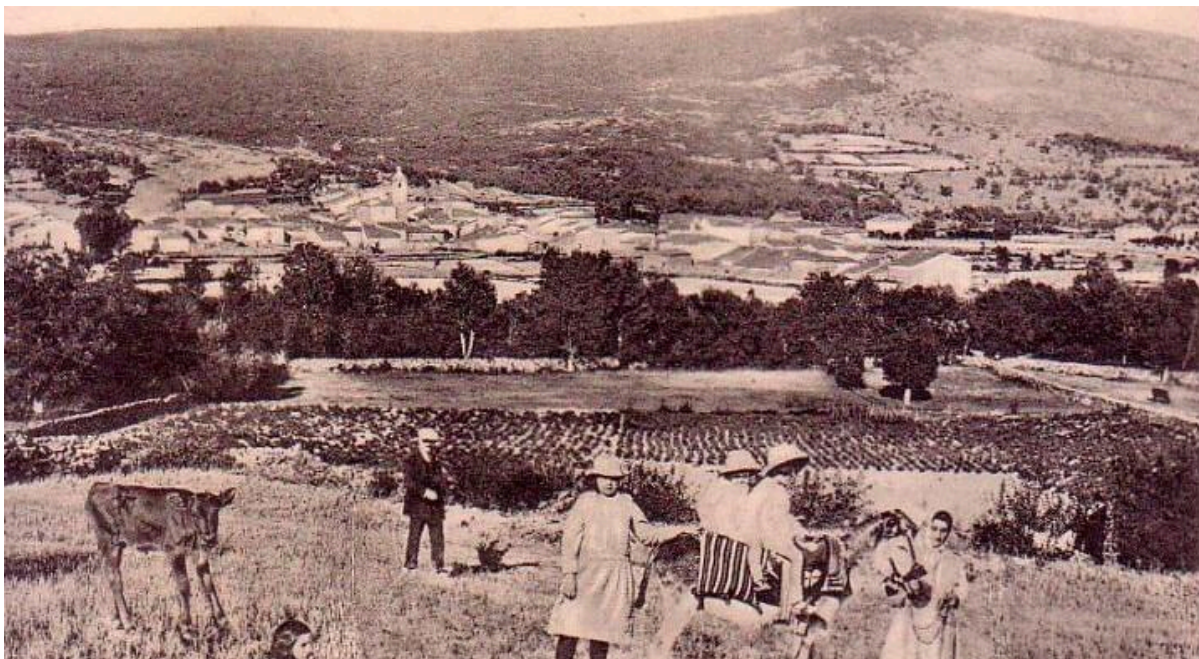


Foto antigua de El Royo. Fuente: DBC

6.6.3 Estado socioeconómico histórico de El Royo

Su situación geográfica y sus oscilaciones térmicas, han provocado una escasez de tierras de cultivo en la comarca y, por ende, El Royo y las Derroñadas. Aún basando su economía de subsistencia en la ajustada agricultura de cereales de secano, su principal recurso ha sido la ganadería y la obtención de recursos forestales. Esto ha condicionado históricamente el fomento de la propiedad del “común de los vecinos”, un comunismo corporativo, herencia de la política de poblamiento de la conquista cristiana. Por ello, terrenos mancomunados, pastos comunales de cada municipio, los bienes de propios, las dehesas boyales y los oficios concejiles son instituciones comunales presentes históricamente en El Royo y en toda la comarca.

PRODUCCIÓN AGRÍCOLA. Este área montañosa se caracteriza por veranos cortos y secos e inviernos largos y fríos, ha hecho que la única producción agrícola esté basada en el cereal de secano y legumbres, en las zonas más bajas, recogidas y soleadas del valle. En 1752 al hablar de las tierras cultivadas se explica que *“se hallan tierras de regadío y de secano. Que en el regadío hay siembra de hortaliza, sembradura y prados. Y en el secano también tierras de sembradura, prados, eras, dehesas de monte, tierras de pasto comun que no hay ninguna que produzca dos cosechas al año, que las de regadío fructifican solo una”* y añade que *“se cogen trigo comun, centeno, cebada, lino, cañamo, berzas, lechugas, cebollas y hierba del sugo??”*. En Madoz (1845) *“trigo, cebada, centeno, avena, patatas,*

legumbres". Es de interés mencionar relativo al aprovechamiento forestal que dos montes públicos de El Royo, catalogados de Utilidad Pública, forman parte de la Mancomunidad de los 150 Pueblos de la Tierra de Soria, copropietaria de 13 montes.

GANADERÍA. La ganadería, tanto estante como trashumante, ha sido uno de los pilares de esta región. En el Catastro de la Ensenada (1752) dice *"Que en este termino hay el esquilmo de la lana de ganado fino y churro, leche de las cabras, miel y cera de las colmenas que su producto se regula en esta forma"*. Y añade que los números de cabezas son los siguientes *"que en este termino hay las especies de ganado y numero de cabezas de cada una que se siguen: 2026 cabezas de ganado de lana churra de carneros, ovejas, primales y borregos. 431 cabezas de ganado de vacuno. 119 de la labor. 53 terneros. 4 caballos. 8 yeguas. 5 porteros. 43 pollinos. 28 domados. 89 cerdos"*. Y se advierte del importante ejercicio de la trashumancia pues *"Es propio de los vecinos de este dicho lugar quienes tienen pastando de Invernadero fuera de su termino en la Extremadura 1420 cabezas de ganado de lana fino de carneros, ovejas, primales y borregos, 431 cabezas de ganado cabrio fino..."*. Para entonces contaba el término con *"16 majadas para albergue de ganados de lana"* y Dehesas Boyales. En Madoz (1845), *"pastos, con los que se mantiene ganado lanar y las yuntas necesarias para la labranza"*. Resuenan los versos de Machado dedicados a Soria y reconociéndola como *"cabeza de Extremadura"*.

INDUSTRIA. Poca industria más allá, como explica Madoz de *"la agrícola y alguno de los oficios mas indispensables"*. Esto se plasma, un siglo antes también, en el Catastro de la Ensenada diciendo que en el término de Derroñadas *"hay tres molinos harineros de una muela cada una. Muelen con agua corriente y dos batanes"*. Es conocido El Royo por la emigración a América en el siglo XIX y que trajo dinero y bonanza a muchas familias, lo cual queda aún reflejado en algunas de las casonas del pueblo.

POBLACIÓN. En 1752 cuenta con 153 vecinos en 88 casas habitables, lo que se estima en alrededor de 600 habitantes aproximadamente (Catastro de la Ensenada). En 1845 contaba con una población, entre El Royo y Las Derroñadas, de 181 vecinos que son 730 habitantes. (Diccionario Geográfico de Madoz). En la actualidad cuenta con 251 habitantes (INE 2024)



Carreteros de El Royo. Fuente: Archivo Histórico Provincial de Soria

6.6.4 Usos y aprovechamientos forestales no maderables en El Royo

El Royo ha sido un pueblo dedicado al monte y la ganadería. Entre sus especies con interés etnobiológico se han citado especies silvestres forestales como el acebo, el haya, el enebro o las setas. Tras el estudio realizado, las especies más relevantes que se han encontrado, son las siguientes:

a) Frambuesa (*Rubus idaeus*)

Descripción. Arbusto entre 1 y 2.5 m. Ramas provistas de espinas. Hojas imparipinnadas o ternadas con 3 a 7 folíolos ovados con márgenes serrados, haz verde y envés blanquecino. La inflorescencia racimosa puede ser terminal o axilar, con pocas flores pendulares de cinco sépalos blancos o rosas. Fruto de tamaño grueso, color rojo brillante y aroma penetrante.

Distribución. Especie característica de zonas de media montaña. Precisa suelos permeables, aireados, frescos, con buen contenido en materia orgánica, exentos de caliza activa y pH ligeramente ácido. Los más convenientes son suelos

franco-arenosos, con buena disponibilidad de agua durante el verano. Cultivada recientemente en El Royo.

Usos tradicionales. La frambuesa tiene grandes propiedades medicinales y culinarias. Su fruto contiene fibra, vitamina y minerales. Entre las vitaminas destaca la presencia del grupo A (Carotenos), C (ácido cítrico), y del grupo B (folatos), con acción antioxidante y desinfectante. Su principal uso es para mermeladas, zumos y otras variedades de productos. En la actualidad el proyecto Del bosque a tu casa pretende transformar la hoja en materia prima funcional para fitoterapia y cosmética.

b) Pino albar (*Pinus sylvestris*)

Descripción. Árbol de hasta 40 m. Tronco grueso, pardo-rojizo y de anaranjado pálido a rojizo en la parte superior. Hojas rígidas y agudas en fascículos de 2. Estróbilos con semillas de 3 a 5 mm y ala de 12 a 17mm.

Distribución. Pino asociado al piso oromediterráneo o subalpino, entre los 500 y 2000 m, indiferente al sustrato. Se han reconocido más de 150 variedades. Forma extensas masas boscosas en El Royo.

Usos tradicionales: Pino excelente para la madera por su ausencia de nudos. Por ello dedicado a la construcción, especialmente para vigas, traviesas u otras construcciones. En 1752, se dice *“que anualmente habra de sacar cuatrocientos pinos y que estos reducidos a madera valen 1500 reales”*.

c) Haya (*Fagus sylvatica*)

Descripción. Árbol caduco que puede alcanzar los 40 m. Gran porte de corteza lisa y gris. Hojas simples y alternas, lampiñas por ambas caras excepto en el margen. Pueden ser elípticas u ovaladas, siempre con los nervios muy marcados. Flores en amentos. Frutos, llamados hayucos, con cubierta leñosa y pinchos blandos que alberga en su interior 2 o 3 semillas.

Distribución. Suelos frescos y bien desarrollados donde la humedad ambiental sea elevada, de 0 a 2000 m. Indiferencia edáfica. Suele formar bosques monoespecíficos.

Usos tradicionales. Su madera, con apenas nudos, es apreciada en la ebanistería y carpintería por su facilidad a la hora de tallarla. También se ha utilizado su leña y de ella se ha producido carbón vegetal. Por destilación se obtiene creosota, un compuesto aromático desinfectante de la madera, y alquitrán. Los hayucos, sus frutos, son comestibles, nutritivos y energéticos.

d) Escaramujo (*Rosa canina*)

Descripción. Arbusto espinoso y polimorfo de 0,5 a 6 m con numerosos tallos, más o menos erectos o arqueados. Hojas ovado-lanceoladas con haz y envés de glabros a pelosos. Flores solitarias o en cimas en el extremo de ramitas laterales, de color rosa pálido o blanco. Su fruto es una ursula de esférica a elipsoidal de color rojo oscuro y, a veces, muy carnosa.

Distribución. Especie de amplia distribución, y muy frecuente, que crece en setos y orla espinosa de robledales, encinares y pinares, entre los 0 y 2000 m. Abundante en El Royo.

Usos tradicionales. Su fruto es conocido tradicionalmente como “tapaculos” por sus propiedades astringentes. Son ricos en vitamina C y se usan para hacer mermeladas, jarabes y tés. Tradicionalmente se utilizan para mejorar el sistema inmunológico, tratar resfriados y problemas digestivos. De sus semillas se extrae aceite con propiedades regeneradoras y antioxidantes.

e) Enebro (*Juniperus communis*)

Descripción. Árbol dioico de hasta 15 m o arbusto erecto o postrado. Hojas siempre ternadas y aciculares. Haz foliar con una franja estomática blanca. Gárbulo maduro azul negruzco. Maduración cada dos o tres años.

Distribución. Muy frecuente y distribuido en cualquier tipo de bosque mediterráneo, entre los 450 y 2700m, especialmente en suelos pedregosos y laderas. Frecuente en El Royo.

Usos tradicionales: Los gárbulos se utilizan para fabricar ginebra. Se han empleado en medicina como diurético, carminativo y antiséptico.

f) Gamón (*Asphodelus sp.*)

Descripción. Hierba rizotamosa. Tallos escaposo con hojas basales y semicilíndricas. Flores campanuladas de color blanco con un línea rojiza en los pétalos y sépalos. Fruto en cápsula de color amarillo-verdoso que se abre en tres partes. Presenta un gran polimorfismo morfológico.

Distribución. Muy amplia por la región mediterránea, especialmente en praderas pedregosas y soleadas. Prefiere suelos calizos y arenosos.

Usos tradicionales. Como alimento se pueden comer sus tubérculos, tras haberlos humedecido y frito previamente para eliminar los compuestos astringentes y el tallo joven, las hojas y las semillas tostadas. "Del gamón el buen jamón". Como medicinal se usa para el tratamiento de eccemas de la piel mediante el frotamiento con los tubérculos cortados, las cenizas de las raíces contra la alopecia, el agua de la decocción de hojas y tallos para el tratamiento de parálisis y el jugo de sus cápsulas frescas contra el dolor de oídos.

g) Tomillo (*Thymus vulgaris*)

Descripción. Planta sufrutice de 10 a 40 cm. Tallos rojizos pubescentes. Hojas lineares a lanceoladas con numerosas glándulas. Inflorescencia con verticilastro más o menos separados. Flores con pedicelo peloso. Núculas globosas. Al menos dos subespecies descritas.

Distribución. Especie mediterránea de sustratos básicos, ampliamente distribuida. Frecuente en El Royo.

Usos tradicionales. Se utiliza como condimento en numerosos platos, especialmente carnes, guisos y salsas. Efecto antiséptico, expectorante y digestivo. Utilizado en infusiones para tratar problemas respiratorios y digestivos. Se emplea en aceites esenciales para tratar afecciones cutáneas.

h) Setas comestibles

La micología ha formado una parte fundamental en El Royo y su comarca. La "Asociación Micológica El Royo" se constituyó en 2003, pero ya desde el año 1993 ejercía como tal participando en conferencias, actividades o exposiciones micológicas. Las setas que se han recogido tradicionalmente

han sido la seta del cardo (*Pleurotus eryngii*), el "niscalo" o "azmicle" (*Lactarius deliciosus*), el champiñón silvestre (*Agaricus campestris*) y, en poca cantidad, la senderilla (*Marasmius oreades*). En la actualidad el "hongo o miguel" (*Boletus edulis*, *B. reticulatus* o *B. pinicola*) y el "lansarón" (*Calocybe gambosa*), la exquisita seta de primavera.

i) Miel

Ha debido ser una pieza importante en la sociedad de El Royo. Así lo atestigua a mitad del siglo XVIII el Catastro de la Ensenada (1752) al responder a la pregunta 19 y contestar “*que en este término hay 187 colmenas*”. No aparece mencionado en Madoz.

j) Otras especies de plantas de uso etnobiológico

Se mencionan otras especies de interés etnobiológico como son Serbal de Cazadores (*Sorbus aucuparia*), Mostajo (*Sorbus aria*), Cornejo (*Cornus sanguinea*), Espino Cerval (*Rhamnus cathartica*), entre otros.



Fruto de la frambuesa. Fuente: DBC

6.7 BALSA DE VES

6.7.1 Introducción

Balsa de Ves, en la provincia de Albacete, es un municipio de 124 habitantes distribuidos en seis núcleos de población. En algunos tenemos nada más que un habitante, como es La Golfilla. Tierra ganadera y de cereal de secano para la subsistencia. Tiene una gran extensión forestal de Monte Público y parte de este terreno forma parte de la Reserva de la Biosfera del Cabriel. Dentro de estas masas forestales se encuentran pequeñas manchas de olivares. Con el proyecto “Del bosque a tu casa” se pretende revalorizar este olivar por su gran importancia en el terreno como por los subproductos obtenidos de su cultivo ecológico.

6.7.2 Descripción geográfica de Balsa de Ves

Balsa de Ves, a una altitud de 739 m, se encuentra ubicado en la Manchuela Albaceteña, al noreste de la provincia, limitando con las provincias de Cuenca y Valencia. Se trata del último municipio de la provincia de Albacete antes de entrar en la Comunidad Valenciana, y su término municipal está delimitado por los cursos de los ríos Júcar y Cabriel. Estos ríos, así como sus tierras de monte y de cultivo, dan el sentido y la idiosincrasia a esta comarca.

SUELOS. El municipio de Balsa de Ves se asienta, en su mayor parte, sobre rocas procedentes de la era del Mesozoico, excepto una pequeña área que pertenece al Cenozoico (Cuaternario). Dentro del Mesozoico, aflora en la región norte el Triásico, mientras que en la parte central y sur predomina el Cretácico.

COROLOGÍA. Desde el punto de vista Corológico, con la presencia de un clima mediterráneo continentalizado con veranos cálidos e inviernos fríos, este biotipo se corresponde con el piso bioclimático mesomediterráneo, serie mediterránea castellana - valenciana. Se encuentra condicionado por su baja pluviosidad, con precipitaciones inferiores a los 300 mm anuales.

VEGETACIÓN. Debido a las características climáticas mediterráneas, la vegetación está adaptada a estas condiciones del terreno. A gran escala, algo más del 50% de la superficie del municipio está compuesto por zonas forestales con vegetación natural, mientras que las zonas agrícolas, aunque menores, representan el 40%. En cuanto a las especies forestales, las coníferas ocupan la mayor extensión, la distribución de especies es bastante equilibrada entre coníferas y frondosas. El matorral viene dominado principalmente por el romero (*Salvia rosmarinus*) y el tomillo (*Thymus*

vulgaris). Así mismo aparecen formaciones arbustivas importantes de brezos (*Erica sp.*) coscojas (*Quercus coccifera*), espliego (*Lavandula angustifolia*), salvias (*Salvia sp.*) y lentiscos (*Pistacia lentiscus*). En otras zonas más concretas aparecen espinares y espartizales, y en las zonas de degradación grandes poblaciones de aliaga (*Genista scorpius*).



Olivares en Balsa de Ves. Fuente: DBC

6.7.3 Estado socioeconómico e histórico de Balsa de Ves

Su situación geográfica y climática ha condicionado seriamente la socioeconomía del municipio de Balsa de Ves y esta comarca. Históricamente ha estado ligado a los municipios de Villa de Ves y Casas de Ves. Se conforma como municipio independiente en 1844. En 1786, Tomás López explica que “*Villa de Ves es la capital de esta Jurisdiccion, y feligresia, unica Parroquia tiene dos ayudas de ella, una este Lugar de Casas de Ves, y la otra el Lugar de la Balsa*”. Pertenece para entonces al Obispado de Cartagena y al Reino de Murcia.

PRODUCCIÓN AGRÍCOLA. Tomás López (1786) describe la producción de Villa de Ves, donde entonces estaba incluido Balsa, diciendo que “*No se crían en esta Jurisdiccion frutos algunos singulares, y los que produce su terreno se expresan en la explicacion del diseño, y ademas Azafran en bastante cantidad*”. Pero habla que entre la parte montañosa y el Júcar, se

cultiva, al decir que *“Entre estos montes y el Rio Jucar ai un llano que produce, trigo, cebada, centeno, abena y algunas legumbres como garbanzos y guijas, crian viñas y olivares y algunas carrascas”*. Aludiendo a la producción y economía de Balsa de Ves, Madoz describe el terreno como *“llano, de inferior calidad y produce granos, poco vino, aceite”*. Estamos por tanto, ante un territorio agreste y de recursos limitados. Dentro de su arquitectura vernácula destacan las construcciones tradicionales levantadas en piedra seca denominadas como chozos o barracas y que servían como refugios de labradores. Tomás López dice de esta tierra que *“Por la parte del mediodia de este termino corre una cordillera de montes de mas de mediana altura y su cumbre es el dibisorio de este termino con el de Jorquera y toda la falda del monte desde su cumbre esta poblada de pinos carrascos hutiles para las fabricas de casas para sus cubiertas, y para leña y carbon, cria asi mismo algunos Robres, esparto, Romero y otras matas y yerbas hutiles con sus flores para la cosecha de miel y cera, cria mata Rubia que produce alguna grana”*. En la actualidad, Elías cuenta que *“Era cereal la mayoría”* y la alcaldesa Natividad añade que antes *“se cultivaba lentejas, se cultivaba azafrán, que requerían mano de obra”*.

GANADERÍA. Tomás López alude a la ganadería diciendo que hay *“Buenos pastos para todos ganados maiores y menores y todo el termino produce lo mismo con poca diferencia”*. Añade en otro párrafo que *“ai algunas fuentes hutiles para abrevadores”*. La ganadería viene aludida en Madoz escuetamente en el párrafo anterior al mencionar que el término produce *“algún ganado”*.

INDUSTRIA. En general, escasa industria. Tomás López (1786) describe como que *“No ay mas Manufacturas, y fabricas que de paños y lienzo bastos, y solo los que se necesitan para los naturales y de Javon blando, del que se saca alguno a vender fuera y todo ello por particulares, sin establecimiento ni fundazion”*. En Madoz se describe como que sus gentes están *“dedicados á la agricultura y ganaderia en su mayor parte, y sin otro comercio ni ind. que algún telar casero y una tienda de comestibles, se surten del agua de algibes y de 3 fuentecilas que nacen á 1/2 leg. N. de la población”*

POBLACIÓN. En 1786 no se detalla la población concreta de Balsa de Ves, pero toda la población aglutinada en la Villa de Ves, contaba con 850 vecinos. En 1845 contaba con una población de 108 vecinos que son alrededor de 450 - 500 habitantes (Diccionario Geográfico de Madoz). Cuenta con una población de 124 habitantes (INE 2024).

6.7.4 Usos y aprovechamientos forestales no maderables en Balsa de Ves

Balsa de Ves ha sido un pueblo dedicado a la agricultura del cereal y la ganadería. Sin embargo, los montes junto a los valles del río Cabriel y Júcar también han atesorado especies de gran valor etnobiológico y hoy en riesgo de olvido. Las especies más relevantes que se han encontrado, son las siguientes:

a) Olivo (*Olea europaea*)

Descripción. Árbol perenne de hasta 15 m. Tronco grisáceo de corteza muy agrietada en los ejemplares viejos. Hojas opuestas con peciolo cortos. Inflorescencia en panícula con entre 3 y 30 flores hermafroditas. Su fruto es una drupa de ovoide a semiesférica, negra o morada en la madurez. Especie, principalmente mediterránea, cultivada en todo tipo de sustrato y de forma muy extendida. Se reconocen varias subespecies.

Distribución. Especie cultivada desde tiempos inmemoriales. En la actualidad ocupa manchas de cultivo dispersas a lo largo del término de Balsa de Ves.

Usos tradicionales. Además de ser principalmente cultivado por su fruto y el aceite extraído, también su madera es muy apreciada tanto para combustible como mangos de herramientas agrícolas. Fajardo, Verde et al. () comentan *“Como medicinal está muy extendido por toda la provincia de Albacete el empleo de la infusión de hojas de olivo para bajar la tensión arterial”* y también que *“Determinados problemas biliares se trataban tomando aceite de oliva en crudo”*. Natividad, alcaldesa de Balsa de Ves, cuenta que los olivos *“siempre han sido explotaciones familiares, pero fíjate, había tantísimas plantaciones y cultivos que incluso en mi aldea (Cantoblanco), donde yo vivo, que ahora vivimos ocho personas, teníamos una almazara”* y explica que *“los olivos centenarios y milenarios que últimamente han dejado de cultivarse y que gracias a este proyecto (Del bosque a tu casa) quizás pueda ser una vía”*.

b) Pino carrasco (*Pinus halepensis*)

Descripción. Árbol perennifolio, copa piramidal o irregular, de hasta 20 m. Ramillas cenicientas. Hojas flexibles, en fascículos de 2, color verde claro. Estróbilos no muy asimétricos, con pedúnculo evidente y persistente muchos años. Conos masculinos agrupados en la base de los brotes anuales. Semillas 6 -7 mm. Pino mediterráneo de comarcas litorales o

laderas secas y soleadas, preferentemente calizo entre, los 0 - 1000 (1600) m.

Distribución. Especie forestal dominante, formando amplias masas boscosas en gran parte del término.

Usos tradicionales: Pino dedicado a la madera y la construcción. Tomás López dice de esta tierra que *“Por la parte del mediodía de este termino corre una cordillera de montes de mas de mediana altura y su cumbre es el dibisorio de este termino con el de Jorquera y toda la falda del monte desde su cumbre esta poblada de pinos carrascos hutiles para las fabricas de casas para sus cubiertas, y para leña y carbon”*

c) Romero (*Salvia rosmarinus*)

Descripción. Planta arbustiva perenne de hasta 1,8 m. Hojas simples, de lineares a lanceoladas, de hasta 40 mm.

Inflorescencias en racimos axilares con 5 a 15 flores con pedicelo. Corola bilabiada, de color violeta a blanco, con tubo cilíndrico y cinco lóbulos (2 superiores, 2 laterales y 1 inferior).

Dos estambres por reducción del par superior. Fruto en forma de núcula ovoide y lisa. Especie mediterránea, indiferente edáfica, en matorrales y formaciones arbóreas abiertas, entre los 20 y 1500 m.

Distribución. Muy abundante y ampliamente distribuido, llegando a ocupar grandes extensiones del territorio, especialmente en las laderas que bajan a los ríos Cabriel y Júcar.

Usos tradicionales. En la obra etnobotánica de Clemente (1787) en el término cercano de Titaguas dice del romero que *“su flor la mejor para las abejas y de mejor y más clara miel. En seguida de las primeras aguas buenas de otoño si sigue la blandura florece con bastante fuerza y provecho colmenal hasta que los yelos la matan”*. Fajardo et al. dice *“que las hojas de esta planta aromática se vienen utilizando en aliños y como condimento de numerosas recetas, especialmente de carnes”* y también añaden que *“como planta aromática se ha recogido en nuestros campos para destilarlo y obtener su esencia. Se ha empleado como planta tintórea, del que se obtiene un color marrón oscuro para colorear la lana. Como planta medicinal se usa para tratar contusiones y dolores*

reumáticos en general. Como planta mágica interviene en numerosos rituales para cura enfermedades como la “carne cortá”, protección de cosechas frente a las tormentas y de recién nacidos frente al “mal de ojo”.

d) Tomillo (*Thymus vulgaris*)

Descripción. Planta sufrútice de 10 a 40 cm. Tallos rojizos pubescentes. Hojas lineares a lanceoladas con numerosas glándulas. Inflorescencia con verticilastro más o menos separados. Flores con pedicelo peloso. Núculas globosas. Al menos dos subespecies descritas.

Distribución. Especie mediterránea de sustratos básicos, ampliamente distribuida. Abundante y ampliamente distribuido en Balsa de Ves.

Usos tradicionales. Se utiliza como condimento en numerosos platos, especialmente carnes, guisos y salsas. Efecto antiséptico, expectorante y digestivo. Utilizado en infusiones para tratar problemas respiratorios y digestivos. Se emplea en aceites esenciales para tratar afecciones cutáneas.

e) Pebrella (*Thymus piperella*)

Descripción. Planta sufrútice de 10 a 40 cm. Hojas opuestas, redondeadas y pequeñas. Flores rosadas estructurada en dos labios, uno inferior por tres lóbulos y uno superior con dos. El fruto son cuatro aquenios diminutos.

Distribución. Aparece en matorrales mediterráneos levantinos, a menudo en suelos muy degradados y con una ligera humedad. Localizada en diversos puntos del ecosistema forestal.

Usos tradicionales. Muy apreciada como planta condimentaria en el levante albaceteño como menciona Fajardo () y donde se encuentra Balsa de Ves. Se emplea en el aliño de aceituna, acompañando los gazpachos y en numerosos guisos y asados. Se reconoce por el sabor picante de sus hojas, especialmente las tiernas y de ahí sus nombres (“pebre” y “piper” significan pimienta).

f) Coscoja (*Quercus coccifera*)

Descripción. Arbusto de hasta 2 m, raro como árbol. Corteza cenicienta y lisa. Hojas persistentes y coriáceas, adultas glabras y raramente pubescentes por el envés. Haz verde oscuro y envés verde amarillento. Frutos de maduración bienal o anual con cúpula de escamas imbricadas, a menudo prolongadas en punta rígida y punzante.

Distribución. Terrenos secos y pedregosos, principalmente calizos, entre 0 y 1000 m. Muchas veces representa formaciones secundarias resultantes de la degradación de los encinares. Frecuente en las laderas que bajan a los ríos Cabriel y Júcar, especialmente en aquellas zonas de monte en estado de degradación.

Usos tradicionales. Sobre la coscoja se encuentra el insecto conocido como Kermes (*Kermes* sp.) del cual se extraía un colorante y tinte de color rojo carmín. Fue muy utilizado como tinte textil hasta el siglo XVI cuando fue desplazado por la cochinilla procedente de América. En la obra etnobotánica de Clemente (1787) en el término cercano de Titaguas dice *“Llámanla trama. Sus brotes salen fuera de tierra en ramas de color violáceo complaciendo agradablemente a las cabras en años secos como 1824, hasta tal punto que - entonces- con leche escasa los titagüenses se atreven a unir el ganado caprino en cabriadas”*. (Traducción libre de frase en latín). Conocida como matarrubia en algunas lugares, entre ellos en esta comarca, viene citada por Tomás López al decir que en estas zonas se *“cria mata Rubia que produce alguna grana”*.

g) Lentisco (*Pistacia lentiscus*)

Descripción. Arbusto o arbolillo muy ramoso, glabro, de hasta 6 a 8 m. Corteza grisácea. Hojas paripinnadas y glabras con raquis alado y de 4 a 14 folíolos opuestos. Haz verde oscuro y envés más claro. Inflorescencia densa con flores de color verdoso a rojizo, debido al color de las anteras y el estilo inmaduro. Fruto globoso, poco carnoso, primero rojizo y casi negro, al madurar.

Distribución. Todo tipo de sustratos, preferiblemente con encinares y coscojares, entre los 0 y 1100 m. Frecuente en las laderas que bajan a los ríos Cabriel y Júcar.

Usos tradicionales. Máximo Laguna (1890) nos dice que la madera del lentisco, blanca o ligeramente sonrosada, es dura y

pulimentable y suele aprovecharse por los ebanistas; su leña da un excelente combustible, y de sus frutos extraen los payeses un aceite que se utiliza para el alumbrado. Se ha utilizado como forraje, verde o seco, para animales o caballerías. En la obra etnobotánica de Clemente (1787) en el término cercano de Titaguas dice del lentisco que sirve “*para escarbadientes*”.

h) Esparto (*Stipa tenacissima*)

Descripción. Planta perenne, de hasta 2 m, que forma macollas densas llamadas atochas o esparteras. Hojas lineares y muy flexibles de hasta de 60 cm que se enrollan sobre sí mismas en tiempo seco y que se van acumulando en la base de la planta, pudiendo llegar a vivir más de 60 años. Espiguillas unifloras de hasta 7 cm con glumas glabras. Fruto alargado en cariósipide de hasta 1 cm rodeado por una lema muy pelosa.

Distribución. Propia de ambientes secos o semiáridos entre 0 y 1200 m. A menudo sobre suelos muy pobres o esqueléticos, con preferencia calizos, sin valor agrícola, por la pobreza en componentes o por la pendiente.

Usos tradicionales. Uso extendido en cordelería.

i) Regaliz (*Glycyrrhiza glabra*)

Descripción. Planta perenne que alcanza entre 50 centímetros y 1,5 metros de altura. Hojas grandes, verdes y puntiagudas. Sus flores florecen entre junio y julio y producen vainas ovaladas que contienen semillas negras. Se propaga a través de sus tallos subterráneos (rizomas), de color parduzco en el exterior y amarillo en el interior.

Ubicación. Abundante en las zonas de prados y pastizales.

Usos tradicionales. Es una planta famosa por su raíz dulce utilizada con fines aromáticos y medicinales, así como en la fabricación de productos de confitería. Es una planta popular, apreciada desde hace siglos por sus numerosos beneficios. El polvo de regaliz puede tomarse como complemento dietético, decocción o infusión. La vecina de Balsa de Ves, Natividad cuenta que “tenemos una zona que es ahí en la reserva del Valle del Cabriel, que es una zona de regaliz, que en un principio ya hemos pensado utilizar”

j) Setas comestibles

Las setas más comunes son el níscolo y el champiñón. Ambos con gran importancia culinaria los estudios de Fajardo et al. recogen en Balsa de Ves “Gachas de harina de guijas con níscolos” y en el pueblo aledaño de Casas de Ves “Níscolos en caldo con patatas” y “Níscolos fritos con tomate”.

k) Miel

La miel ha sido un elemento común y frecuente a lo largo de la historia de Balsa de Ves, ya a finales del siglo XVIII, Tomás López menciona que hay *“romero y otras matas y yerbas hutilles con sus flores para la cosecha de miel y cera”*.

6.8 MACIZO DEL CAROIG

6.8.1 Introducción

El Macizo de Caroig, en el que se encuentra Enguera, constituye una vasta extensión de tierras montanas. El pico más alto de este macizo es el Caroig (1.126 m), el cual da nombre a este inmenso macizo. Antonio José Cavanilles describió este macizo como *“centro y punto de unión de los montes esparcidos por todo el reyno de Valencia”*. Y es que en él confluyen los relieves ibéricos, procedentes del noroeste, con las sierras prebéticas que entran por el sudoeste. En la actualidad, este paraíso ecológico se encuentra afectado por los reiterados incendios forestales.



Paisaje de Enguera. Fuente:
<https://www.comunitatvalenciana.com/es/valencia/enguera>

6.8.2 Descripción geográfica de Enguera (Comarca del Macizo del Caroig)

El macizo del Caroig se considera como una enorme plataforma cretácica, de 45 km de longitud de norte a sur, y 35 km de anchura de este a oeste. Engloba varios municipios que se sitúan entre 200 y 1000 metros sobre el nivel del mar. Es un paisaje forestal con relieves tabulares y fosas interiores.

SUELOS. Predominantemente los materiales calizos, entre los que afloran yesos y arcillas, materiales menos permeables, que al situarse en los estratos inferiores explican la abundancia de fuentes y manantiales. El terreno alterna el monte con vega, salpicado con cerros y ramblas. El monte es áspero y de gran pendiente en numerosos puntos y *“son generalmente calizos, áridos é incultos, destinados á pastos y poblados de pinos, carrascas, rodenos, romeros y otras matas bajas, siendo el mas notable la elevada Muela de Bicorp”*. Sobresale la hoz del río Escalona o Grande, con su terreno escabroso y de paredes calizas.

COROLOGÍA. Desde el punto de vista Corológico, la zona propuesta como parque, situada dentro de la Región Mediterránea, disfruta de las peculiaridades florísticas de dos provincias diferentes, con la originalidad que conlleva la transición entre ambas: la Provincia Valenciano-Catalano-Provenzal y la Castellano-Maestrazgo-Manchega, y

más concretamente estando representada por los sectores Setabense y Manchego.

VEGETACIÓN. La vegetación que aquí ahora se encuentra está gobernada por un pinar de pino carrasco (*Pinus halepensis*) tanto de repoblación como de estadios de degradación del carrascal potencial. A éste le acompañan masas más pequeñas y discontinuas de carrascas (*Quercus Ilex rotundifolia*), pinos rodenos (*Pinus pinaster*) y algunos ejemplares de quejigos (*Quercus faginea*). Acompañando viene un estrato arbustivo representado por romeros (*Rosmarinus officinalis*), brezos (*Erica sp.*), aliagas (*Genista scorpius*), coscojas (*Quercus coccifera*), enebros (*Juniperus oxycedrus*), sabinas (*Juniperus phoenicea*), jaras (*Cistus albidus*), espinos negros (*Rhamnus lycioides*) y palmitos (*Chamaerops humilis*) y un estrato herbáceo de cantueso (*Lavandula stoechas*), torvisco (*Daphne gnidium*), rubia peregrina (*Rubia peregrina*) y coronilla del fraile (*Globularia alypum*). Muchas de estas especies están bien adaptadas al fenómeno de los incendios. También destaca la vegetación riparia, con presencia de higueras, chopos, fresnos, zarzaparrillas y zarzas.

ELEMENTOS DE INTERÉS. El agua es también el gran protagonista en el Macizo del Caroig. Además del cañón del río Júcar, otros cursos de agua se abren camino en el Caroig, albergando parajes geomorfológicamente y botánicamente muy interesantes. Es el caso de los barrancos de la Barbullá, del Francho, de Otonel, de Llatoneros, Moreno y de pequeños ríos como el Cazuma, el Fraile, el Ludey, el Grande y el Bolbaite. Destaca la belleza del río Grande y los charcones de Quera.



Fábrica de colmenas de Enguera. Fuente: DBC

6.8.3 Estado socioeconómico histórico de Enguera (Comarca del Macizo del Caroig)

Los pueblos de la comarca han pertenecido históricamente al Partido Judicial de Enguera. El Canal de Navarrés. Una docena de pueblos como Enguera y la comarca sufrió un terremoto de 1748 y alude Cavanilles a él, en este curioso comentario *“Este (el terremoto), que al parecer debía retardar los progresos de la agricultura y fábricas, las fomentó de un modo extraño. Hicieron ver aquellos vecinos arruinados el estado miserable en que quedaban sus haciendas y casas, movieron la compasión de los que podían socorrerles, y recibieron sumas superiores á las pérdidas que habían padecido. Antes de recobrar la tierra su antigua quietud, y a se hallaban reedificados los edificios con aumentos y mejoras; ya tomaban fuerza la agricultura, el comercio y las fábricas”*.

PRODUCCIÓN AGRÍCOLA. Cavanilles (1797) dice que *“La agricultura no es aquí tan activa como en tierra de riego, ni el cultivo proporcionado á la extensión del término, del que apenas se utiliza la quarta parte, destinada á viñas, olivos, algarrobos y granos”*. Y añade un comentario muy interesante que se realiza en los pinares explicando que *“Quieren algunos*

sacar cosechas con poco trabajo, y lo consiguen talando un pinar que reducen á cenizas por Agosto : cávanlo después para arrancar las raíces del monte baxo, y estas quemadas producen nuevo abono; aran inmediatamente y siembran aquel terreno , el qual da buenas cosechas un corto número de años, hasta que desubstanciado se desprecia como inútil para la agricultura , quedando en igual estado para pastos y leña”.

La producción para el 1797 viene al decir que *“cogen muchos frutos de secano, y son 358 cántaros de vino, 2400 cahíces de trigo, 800 de cebada, 200 entre centeno y avena, 1800 arrobas de aceyte , y 200 de algarrobas con mucha bellota (...) Asimismo cogen los de Enguera sin riego 1300 cahíces de maíz y algunas legumbres en la Hoya”.* Un lustro después, en 1845, Madoz describe que la producción de la comarca es el *“trigo, cebada, centeno, avena, maíz, aceite , vino , algarrobas, legumbres, frutas y hortalizas”.*

GANADERÍA. No se puede olvidar la importante presencia ganadera en el municipio. Aunque no muy representativa. Cavanilles (1797) dice que *“Mas de 150 cabezas pastan en lo inculto , sin contar quatro atos de yeguas”.* A pesar de su bajo número de cabezas, era gran parte del término para pastos pues *“Dixe que los Enguerinos apenas cultivan la quarta parte de su término , quedando las tres restantes baldías para pastos”.*

INDUSTRIA. Unido a la tradición y actividad ganadera y textil de la zona como se refleja en el pasado de algunos pueblos como Enguera, aún en el siglo XIX, se lee que aunque la industria dominante es la agricultura, *“sin embargo, en varios pueblos; ejercitan algunos hab. á la fabricación de lienzos ordinarios”.* Así lo atestigua Cavanilles (1797), relacionándolo con el terremoto de 1748, al decir que *“Estas (fábricas de paños), bien que distasen mucho del floreciente estado que al presente vemos, pues apenas se fabricaban al año 600 piezas de paño, quando hoy pasan de 60, recibieron entonces el impulso que aun dura, y contribuyeron á multiplicar las familias hasta 10 , que componen 50 almas : 30 de estas en gran número mugeres y niños hallan ocupación útil en cardar , hilar y texer las lanas que se emplean en 600 varas de telillas, y 60 paños de á 21 varas. Véndese comunmente cada paño por 24 ó 30 pesos, no llegando á doce el valor de la lana”.*

POBLACIÓN. Cavanilles (1797) dice de Enguera que *“Apenas pasaba de 300 familias en el siglo pasado , sin conocido aumento hasta que se terminaron las guerras de sucesión”.* Eso haría una población estimada de 1200 habitantes. Sin embargo, en 1845 había subido la población hasta 1,513 vecinos, que eran 5,244 habitantes. En la actualidad, tiene 4.807 habitantes (INE 2025).



Legumbre de la algarroba. Fuente: Los Ojos de la tierra
(<https://losojos.es/tierra-y-memoria/el-garrofero-o-algarrobo-ceratoniasiliqua/>)

6.8.4 Usos y aprovechamientos forestales no maderables en Enguera y Macizo del Caroig.

Enguera, como la gran mayoría del Macizo del Caroig, ha sido un pueblo dedicado al monte y la ganadería. Aquí se han encontrado especies de gran valor etnobiológico como el algarrobo melero, olivo, pebrella, romero, tomillo, almendro. Las especies más relevantes que se han encontrado, son las siguientes:

a) Algarrobo o garrofa (*Ceratonia siliqua*)

Descripción. Árbol, polígamo o dioico, de hasta 10 m, de corteza parda y agrietada. Hojas con 1 a 5 folíolos ovados o elípticos. Haz verde oscuro y envés verde claro y mate. La inflorescencia masculina con 18 a 53 flores con 5 estambres generalmente, las hermafroditas con 16 a 39 y las femeninas con 35 a 57. Fruto de legumbre con caras planas, de pardo a negro, brillantes con entre 1 y 17 semillas. Habita en suelos fundamentalmente dolomíticos entre 300 y 1000 metros. Ha sufrido una prolongada selección de las mejores variedades más productivas y mejor adaptadas a lo largo del tiempo.

Distribución. En el Macizo del Caroig se encuentra ampliamente distribuido aunque en las últimas décadas la pérdida de su cultivo ha ido haciendo decrecer la población.

Usos tradicionales: Es el árbol más representativo de la comarca. Su cultivo y sus usos se pierden en el tiempo y dan identidad socioeconómica y paisajística. Tradicionalmente, su fruto, la algarroba, ha sido muy apreciado como forrajero para caballerías y ganados. Incluso, en épocas de escasez, para la alimentación humana. Sus semillas han sido usadas como unidad de peso. Y su madera para fabricar utensilios de ebanistería y carretería. Cavanilles menciona la atención a su estado diciendo que *“en los algarrobos necesidad de poda, y de inxertar algunos machos”*.

Y añade este interesante pasaje: *“Pudieran los labradores deponer el respeto de miedo que tienen de cortar leña en los algarrobos á vista de lo que sucede en los destinados para cazar tordos. Prepáranlos para esta diversión cortándoles parte de los ramos divergentes, y no pocos de los interiores para que el árbol quede de menor diámetro, cerrado por afuera, y libre en lo interior. Esta poda violenta lejos de incomodar al árbol, le fuerza á retoñar , y á dar abundante fruto. Dichos árboles , las higueras y viñas se podrían multiplicar sobremanera si hubiese mas labradores. Entonces se podrían romper con utilidad los eriales, y no con el abuso introducido en perjuicio de los pastos y de la leña, sin resultar beneficio permanente”*.

Con el proyecto Del Bosque a tu casa se pretende rescatar el espacio que ha ido perdiendo progresivamente el cultivo del algarrobo. Tras perder su uso forrajero ahora se buscan nuevas ideas. De la pulpa de la algarrobas se obtiene un sucedáneo del café y del cacao, usado en obtención de azúcar, licores y principalmente, en repostería. También tiene un nuevo papel las semillas de la algarroba de las cuales se obtienen colorantes y otros extractos útiles para las industrias químicas, textiles y alimentarias.

b) Brezo de invierno (*Erica multiflora*)

Descripción. Arbusto de hasta 2-3 metros. Hojas lineares en verticilos de 4 a 5. Inflorescencias multifloras y racemiformes con 1 a 3 flores. Corola tubular y rosada. Su fruto es una cápsula ovoide-tetragonal, glabra. Ocupa matorrales o bosques

aclarados, en terrenos secos, calizos, a veces sobre areniscas, entre 0 - 1200 m.

Distribución. En el Macizo del Caroig acompaña principalmente pinares y zonas en degradación de coscojares o garrigas.

Usos tradicionales. Ha tenido usos como carbón así como propiedades medicinales en infusiones. En Gestalgar (2025) queda reflejado su uso como fornilla para los hornos de Valencia.

c) Lentisco (*Pistacia lentiscus*)

Descripción. Arbusto o arbolillo muy ramoso, glabro, de hasta 6 a 8 m. Corteza grisácea. Hojas paripinnadas y glabras con raquis alado y de 4 a 14 folíolos opuestos. Haz verde oscuro y envés más claro. Inflorescencia densa con flores de color verdoso a rojizo, debido al color de las anteras y el estilo inmaduro. Fruto globoso, poco carnoso, primero rojizo y casi negro, al madurar. Todo tipo de sustratos, preferiblemente con encinares y coscojares, entre los 0 y 1100 m.

Distribución. En el Macizo del Caroig acompaña principalmente pinares y zonas en degradación de coscojares o garrigas.

Usos tradicionales. En la obra etnobotánica de Clemente (1787) dice del lentisco que sirve "*para escarbadientes*". En Gestalgar (2025) queda reflejado su uso como fornilla para los hornos de Valencia.

d) Coscoja (*Quercus coccifera*)

Descripción. Arbusto de hasta 2 m, raro como árbol. Corteza cenicienta y lisa. Hojas persistentes y coriáceas, adultas glabras y raramente pubescentes por el envés. Haz verde oscuro y envés verde amarillento. Frutos de maduración bienal o anual con cúpula de escamas imbricadas, a menudo prolongadas en punta rígida y punzante. Terrenos secos y pedregosos, principalmente calizos, entre 0 y 1000 m. Muchas veces representa formaciones secundarias resultantes de la degradación de los encinares.

Distribución. En el Macizo del Caroig forma densos e intrincados matorrales en zonas de degradación de antiguos encinares.

Usos tradicionales. Sobre la coscoja se encuentra el insecto conocido como Kermes (*Kermes* sp.) del cual se extraía un colorante y tinte de color rojo carmín. Fue muy utilizado como tinte textil hasta el siglo XVI cuando fue desplazado por la cochinilla procedente de América. En la obra etnobotánica de Clemente (1787) en el término cercano de Titaguas dice *“llámanla trama. Sus brotes salen fuera de tierra en ramas de color violáceo complaciendo agradablemente a las cabras en años secos como 1824, hasta tal punto que - entonces- con leche escasa los titagüenses se atreven a unir el ganado caprino en cabriadas”* (Traducción libre de frase en latín). En Gestalgar (2025) queda reflejado su uso como fornilla para los hornos de Valencia.

e) Palmito (*Chamaerops humilis*)

Descripción. Planta arbustiva, polígama o dioica. Tronco cubierto por las fibras envejecidas de las bases foliares. Hojas palmadas, marcescentes, con peciolo alargado y espinas. Inflorescencia intrafoliar con flores solitarias en disposición helicoidal. Fruto en drupa, elipsoidal, con mesocarpo carnoso, llamado dátil. Especie mediterránea que ocupa formaciones arbustivas y matorrales xéricos y muy soleados, indiferente edáfico, entre 0 - 1100 m.

Distribución. En el Macizo del Caroig se encuentra de forma dispersa en zonas de degradación y abiertas.

Usos tradicionales. Sus frutos, dátiles, son astringentes por ser ricos en taninos. Las hojas son empleadas por sus fibras para la fabricación de utensilios como escobas, cestos, sombreros o paños. Así queda documentado en Gestalgar (Virtudes Vídeos).

f) Coronilla de fraile (*Globularia alypum*)

Descripción. Mata erecta entre 40 y 100 cm, muy ramificada. Tallos erectos, foliosos hasta la inflorescencia. Hojas solitarias desde elípticas a redondeadas. Capítulos con brácteas externas únicamente oblongas, obtusas o redondeadas en el ápice. Corola con labio superior inexistente o dos lóbulos muy cortos

y labio inferior trilobulado. Amplia distribución ecosistémica y edáfica entre los 25 y 900 m.

Distribución. En el Macizo del Caroig se encuentra ampliamente distribuido, principalmente en pinares y zonas en degradación de coscojares o garrigas.

Usos tradicionales. En la obra etnobotánica de Clemente (1787) en el término cercano de Titaguas dice de la Corona de Fraile que sirve "*contra tercianas*".

g) Cantueso (*Lavandula stoechas*)

Descripción. Sufrútice entre 23 y 150 cm con tallos muy foliosos. Hojas blanquecinas y tomentosas. Inflorescencia formada por 8 a 16 verticilastros con 6 a 14 flores cada uno. Especie mediterránea y macaronésica que habita en matorrales xerófilos más frecuente en suelos silíceos y sueltos entre 0 y 1700 m.

Distribución. En el Macizo del Caroig se encuentra ampliamente distribuido, principalmente en pinares y zonas en degradación de coscojares o garrigas.

Usos tradicionales. Se ha empleado tradicionalmente para "*favorecer la eliminación de orina*".

h) Pebrella (*Thymus piperella*)

Descripción. Planta sufrútice de 10 a 40 cm. Hojas opuestas, redondeadas y pequeñas. Flores rosadas estructurada en dos labios, uno inferior por tres lóbulos y uno superior con dos. El fruto son cuatro aquenios diminutos.

Distribución. Aparece en matorrales mediterráneos levantinos, a menudo en suelos muy degradados y con una ligera humedad. En el Macizo del Caroig se encuentra ampliamente distribuida.

Usos tradicionales. Muy apreciada como planta condimentaria en el levante. Se emplea en el aliño de aceituna, acompañando los gazpachos y en numerosos guisos y asados. Se reconoce por el sabor picante de sus hojas, especialmente las tiernas y de ahí sus nombres ("pebre" y "piper" significan pimienta).

i) Torvisco o matapollo (*Daphne gnidium*)

Descripción. Arbusto muy ramificado hasta 2 m de altura. Tallos densamente foliados con hojas coriáceas y glabras.

Inflorescencias terminales y paniculadas con 10 a 60 flores.

Frutos carnosos y globosos de un rojo brillante. Habita en encinares, coscojares y alcornoques de sustitución, en especial por incendios. Contiene una resina muy activa que es inflamatoria.

Distribución. En el Macizo del Caroig se encuentra ampliamente distribuido, principalmente en pinares y zonas en degradación de coscojares o garrigas.

Usos tradicionales. Tiene usos como la corteza de este arbusto para fabricar cuerdas. Mal de ojo.

j) Olivo (*Olivo europea*)

Descripción. Árbol perenne de hasta 15 m. Tronco grisáceo de corteza muy agrietada en los ejemplares viejos. Hojas opuestas con peciolo cortos. Inflorescencia en panícula con entre 3 y 30 flores hermafroditas. Su fruto es una drupa de ovoide a semiesférica, negra o morada en la madurez. Especie, principalmente mediterránea, cultivada en todo tipo de sustrato y de forma muy extendida. Se reconocen varias subespecies.

Distribución. Manchas de cultivo dispersas.

Usos tradicionales. Cavanilles (1797) dice que “*Notase en los olivos mala educación y exceso de ramas inútiles*”.

k) Miel

La miel ha formado parte de la idiosincrasia del Macizo del Caroig. La miel viene ya mencionada como uno de los productos relevantes en la comarca del Macizo del Caroig.

l) Otras especies de plantas medicinales

Es de gran interés el documento de Cavanilles (1797) dice que en el Barranco de la Hoz “*Crecen por allí varias plantas, como la adelfa, el samólo, la anagálide tierna, el traquelio azul y el jazmín amarillo subiendo después la cuesta se pisan otras por*

mas de una hora , distinguiéndose entre ellas la escabiosa afelpada , la malva con hojas de altea , la serrátula blanda y el cardo pinatífido. Es común el coris, y el egílope que Linneo llamó squarrosa, la mélica pestañosa, el brezo vulgar, el romero , y los teucrios dorado, brillante y en cabezuela: observé las xaras blanquecina, fumana, racemosa , erizada y la parecida al brezo, sin poder descubrir la de Mompellér, ni las que tienen las hojas de salvia y de romero, aunque muy comunes en los montes vecinos”.

6.9 VILLARALTO (COMARCA DE LOS PEDROCHES)

6.9.1 Introducción

Villaralto, en la provincia de Córdoba, es un municipio de 1075 habitantes. Se encuentra en un paisaje denominado Penillanuras suroccidentales dominado por los mayores y mejores encinares adehesados de toda Europa. El proyecto “Del Bosque a tu casa” pretende realzar los productos no maderables del municipio de Villaralto y en este caso aquellos subproductos que pueda proporcionar la bellota o la corteza de la encina.

6.9.2 Descripción geográfica de Villaralto

Villaralto se encuentra en una penillanura a una altitud de 585 metros. Forma parte, junto a otros 16 municipios, de la comarca de Los Pedroches, al norte de la provincia y zona fronteriza con la meseta castellana. Prevalecen los relieves poco abruptos, propios de una penillanura situada entre los 500 y 800 metros de altitud, con escasos enclaves de topografía dominante excepto en el borde norte.

SUELOS. Villaralto y la comarca de Los Pedroches se caracteriza por la presencia de granito en sus suelos. Suelos arenosos y arcillosos en su gran mayoría. El hecho más destacado de esta área es su pertenencia al dominio centroibérico y de Obejo-Valsequillo del Macizo Hespérico, que ha recibido la denominación de Batolito de Los Pedroches. Ello hace que afloren cuerpos ígneos, siendo constante la presencia de rocas plutónicas (granodioritas y granitos), ocupando un 54% del área, aunque las cuarcitas y pizarras son abundantes al norte y al sur del sector (41% en extensión). Como consecuencia, la erosión es baja, lo que no supone sin embargo una buena calidad de suelos.

COROLOGÍA. Desde el punto de vista Corológico, con un clima mediterráneo subhúmedo con marcados rasgos continentales debido a la influencia de los sistemas montañosos, este biotipo se encuentra en un piso bioclimático que se corresponde con el mesomediterráneo interior, serie mesomediterránea luso-extremadurosense silicícola de la encina.

VEGETACIÓN. La vegetación que aquí ahora se encuentra está gobernada por la encina. Paisaje modelado por la mano del ser humano. La presencia de unas dehesas pobladas por encinas milenarias es otra de sus principales características. Aparece una formación boscosa con encinas, alcornoques y piruétanos (*Pyrus communis* var. *marianica*) que ocupa las dehesas de los Pedroches y Sierra Norte, está integrada por lentiscos (*Pistacia lentiscus*), arrayanes (*Myrtus communis*), jara pringosa (*Cistus ladanifer*) y ahulaga (*Genista hirsuta*).



Foto antigua del Valle de Los Pedroches. Fuente: DBC

6.9.3 Estado socioeconómico histórico y actual de Villaralto

Villaralto, así como la Comarca de Los Pedroches, ha mantenido y mantiene su principal sector económico es el ganadero y el agrícola cerealista. Con una industria escasa, en auge en las últimas décadas, ha sido la encina

quien ha dominado el paisaje y modelado estos pueblos. También es necesario para comprender la comarca, su ubicación entre la Meseta y la depresión del Guadalquivir, que la adecua al tránsito de poblaciones y al cruce de influencias, así como la extracción de minerales, especialmente en época romana.

PRODUCCIÓN AGRÍCOLA. El encinar adehesado de Villaralto y la comarca de los Pedroches viene acompañado por un cultivo cerealista. En el Catastro de la Ensenada se refleja que la producción agrícola de Villaralto vienen descritos que *“los frutos que producen las tierras son trigo, cebada, centeno, hortaliza, alguna poca fruta y bellotas”*. Las dehesas de encinas cultivadas de cereal también vienen mencionadas al decir que *“En el término de esta villa son de regadío y secano de hortaliza de sembradura y montes de encinas que las de secano, producen unas una sola cosecha sin intermisión de cebada y otras con dos años de descanso de trigo, cebada, centeno, y las de regadío también sin otra intermisión”*. Apunta que *“las actividades agrarias las comparten 40 labradores «por sus manos» y 95 jornaleros”*. En el caso de los jornaleros si sus amos le costean la comida, el salario se reduce a un 1 real en efectivo. Valle Buenestado partiendo de las respuestas contenidas “en los libros de Haciendas de Seglares y de Eclesiásticos del Catastro de Ensenada” cifra en *“118 los propietarios con una superficie media de 7 Has. por propietario”*. El cultivo de secano se realizaba tanto en las tierras desnudas de encinar como en éste, respetado por los labradores. El motivo: *«por lo que hace a los que tienen encinas no por esto dejan de producir lo mismo porque la sombra del arbolado les hacer producir aquello que dejan de hacer en la tierra que quepa el árbol y así lo tienen por experiencia»*. Como curiosidad, en 1786, Tomás López realza el valor de los garbanzos de Villaralto. Casi un siglo después, en 1845, se describe que la producción de la comarca es el *“poco trigo, cebada, centeno y garbanzos”*.

GANADERÍA. La ganadería ha sido el principal motor económico de la comarca y compaginado con el encinar adehesado. Este ganado aprovecha tanto los pastos como la producción anual de bellota de las encinas. Esta presencia ganadera viene reflejada en el alto número de cabezas de ganado (6.332) en Villaralto. A ellas acompañaban también cabrío (650) y vacuno (191). También se registra pero en menor número caballar, mular y asnal. Así lo deja mencionado Madoz, en 1845, diciendo que se cría *“mucho ganado lanar, mular y de cerda”*. Al contrario que en otros municipios de Los Pedroches, en Villaralto la ganadería está condicionada por la ausencia de una dehesa boyal. Este hecho condiciona su demografía y economía en los siglos de la modernidad y en la Edad Contemporánea. Es el único municipio de Los Pedroches que no tuvo dehesa boyal a pesar de los intentos de gozar de la Dehesa de Peñalta.

INDUSTRIA. Unido a la tradición y actividad ganadera y textil de la zona como se refleja en el pasado de algunos pueblos como Enguera, aún en el siglo XIX, se lee que aunque la industria dominante es la agricultura, “*sin embargo, en varios pueblos ejercitan algunos hab. á la fabricación de lienzos ordinarios*”. La actividad industrial es muy escasa, pero poblaciones como Pozoblanco han desarrollado industrias manufactureras. A principios del siglo XX se instalaron varias e importantes fábricas de textiles que se extinguieron una vez completado el primer tercio del siglo. Actualmente la industria ligada a la actividad agropecuaria es la más destacable. Se encuentran en la zona fábricas de embutidos y almazaras, destacando la producción láctea y cárnica de la COVAP.

POBLACIÓN. En 1752, la población era de 141 vecinos “*que moraban en 120 casas, a las que hay que añadir 3 arruinadas y 1 inhabitable*”. Ramírez y de las Casas Deza, en 1840, da 246 viviendas y 310 vecinos ó 1.048 habitantes. En 1845 contaba con una población de 342 vecinos y 1.368 habitantes (Diccionario de Madoz). En la actualidad cuenta con 1.075 habitantes (INE, 2024)

6.9.4 Usos y aprovechamientos forestales no maderables en Villaralto

Villaralto es un pueblo ligado totalmente a la encina. Además de ella, entre sus especies con interés etnobiológico se han citado entre otras el pino piñonero, lavanda, tomillo, jara o el espliego. Tras el estudio realizado, las especies más relevantes que se han encontrado, son las siguientes:

a) **Encina (*Quercus ilex*)**

Descripción. Es el árbol más representativo de la Península Ibérica. Árbol de porte variable, copa densa y tronco grueso y oscuro. Sus hojas son persistentes, alternas, de haz verde oscuro y envés cubierto de un denso tomento blanquecino, de aspecto aterciopelado. Las flores nacen en primavera agrupadas en ramillos colgantes (amentos) de color amarillo-ocre, y sus frutos (bellotas) pueden ser dulces o amargos.

Distribución. Representante omnipresente a lo largo y ancho de Villaralto y la comarca de Los Pedroches.

Usos tradicionales: Es el árbol más representativo de la comarca. Su cultivo y sus usos se pierden en el tiempo y dan identidad socioeconómica y paisajística. En el Catastro de la Ensenada (1752) viene reflejado como “*Los plantios de arboles*

que hay en las tierras que han declarado son encinas y algunos cortos arboles frutales de ciruela, membrillos, higueras y granados”.

b) Retama (*Retama sphaerocarpa*)

Descripción. Arbusto que puede alcanzar 3 m de altura, grisáceo y muy ramificado. Posee las hojas alternas, linear lanceoladas, tempranamente caedizas. Las flores son amarillas, pequeñas y agrupadas en racimos. El fruto es una legumbre indehiscente, esferoidales a ovoideas, terminadas en un mucrón más o menos marcado y sin quilla. Generalmente con una o dos semillas. Especie indiferente edáfica y de pocas necesidades hídricas.

Distribución. Frecuente en todo el territorio, en matorrales muy degradados.

Usos tradicionales. A través del trabajo de Galán (1993) se recogieron diferentes usos en la comarca de Los Pedroches. Ha sido utilizado como combustible y leña (en el Viso) (se hacían haces para llevarlas a los hornos como leña). También como artesanales: en Torrecampo utilizan su raíz para hacer el badajo de los cencerros y sus ramas para manejar el ganado. En la construcción rural: en El Viso utilizan sus ramas para hacer enramadas y techar las chozas. Repelentes de animales: en El Viso utilizan sus ramas para espantar las avispas.

c) Coscoja (*Quercus coccifera*)

Descripción. Arbusto denso, ramoso y espinoso, de hasta 2 m de alto, que en ocasiones, alcanza porte arbóreo. Corteza gris y lisa, que se cuarteja con la edad. Las hojas son simples, persistentes, ovaladas o elípticas y pinchudas en los márgenes. Las flores masculinas de la coscoja crecen en largos ramilletes colgantes de color ocre (amentos). Su fruto (bellota) es amargo y su caperuza tiene las escamas pinchosas y salientes.

Distribución. Se encuentra por todo el territorio, formando parte del matorral, fruto de la degradación de los encinares.

Usos tradicionales. En Córdoba se menciona que se toman “raíces de coscoja cuando tienen fruto para las enfermedades de hígado”.

d) Jiniesta o retama de escobas (*Cytisus scoparius*)

Descripción. Arbusto perenne muy ramificado y erguido, de hasta 2 metros. Ramas verdes, numerosas y angulosas, con cinco costillas (estriadas), resistentes y muy flexibles. Hojas pequeñas, alternas, alargadas o elípticas, de márgenes enteros. Algunas ramas pueden aparecer prácticamente sin hojas. Flores solitarias o en parejas, amarillas. El fruto es una legumbre comprimida de 25-45 mm, de color verde a marrón casi negro a medida que madura, con los márgenes vellosos.

Distribución. Frecuente en toda la comarca, preferentemente en suelos ácidos.

Usos tradicionales. Según Galán (1993) tiene usos artesanales en El Viso y Torrecampo hacen escobas con sus ramas verdes, ya que las secas se resquebrajan. En Añora las hacen y especifican su utilización para barrer las pocilgas. También queda documentada en la construcción rural, como ejemplo en El Viso, se empleó esta planta para hacer chozas durante la guerra.

e) Jara pringosa (*Cistus ladanifer*)

Descripción. Arbusto leñoso de hasta 2 m. Ramas y hojas están impregnadas de una sustancia pegajosa y olorosa llamada ládano. Hojas alargadas y estrechas, endurecidas y su margen es algo revuelto hacia abajo. Haz color verde oscuro, glabro y el envés está totalmente cubierto de pelos con forma de estrella. Flores solitarias, grandes y vistosas con pétalos blancos, con una pequeña mancha amarilla en la base a modo de “uña”, y a veces otra purpúrea superpuesta. El fruto es una cápsula globosa, con una cubierta densa de pelos.

Ubicación. Frecuente en toda la provincia y componente esencial del matorral que forma parte del paisaje de la zona norte cordobesa.

Usos tradicionales. Combustible: se utiliza para hacer picón (Añora). Medicina veterinaria: el agua del cocimiento de jaras se emplea para lavar las heridas y para las boqueras de los borregos (Torrecampo). El cocimiento para enjuagues de la boca (El Viso).

f) Torvisco o matapollo (*Daphne gnidium*)

Descripción. Arbusto muy ramificado hasta 2 m de altura. Tallos densamente foliados con hojas coriáceas y glabras. Inflorescencias terminales y paniculadas con 10 a 60 flores. Frutos carnosos y globosos de un rojo brillante. Habita en encinares, coscojares y alcornocales de sustitución, en especial por incendios. Contiene una resina muy activa que es inflamatoria.

Distribución. Muy frecuente en toda la provincia, propia de sotobosques y matorrales.

Usos tradicionales. Según Galán (1993) Ceremoniales: en Torrecampo con el torvisco hacen una trenza y la ponen al cuello de ovejas y vacas para que echen las "pares" (supersticiones). Medicina humana: empleado como purgante y contra la sarna (Córdoba (t.m.)), y el torvisco pelado, trenzado y colocado alrededor del cuerpo, para los dolores (Alcaracejos).

g) Manzanilla (*Anthemis arvensis*)

Descripción. Planta herbácea anual, de hasta 50 cm de altura. Tallos glabros, muy numerosos. Hojas bi- o tripinnatisectas, con los folíolos lineares. Capítulo terminal con flores liguladas blancas unisexuales, y flosculosas tubulares, amarillas, hermafroditas en el disco. Fruto es un aquenio liso.

Distribución. Muy abundante en todo el territorio como ruderal y arvense.

Usos tradicionales. Dice Tomás López que es de los Pedroches "*la manzanilla donde se surten las boticas, sin que haya necesidad de traerla de otros reinos extranjeros*".

Según Galán (1993) se usa en "*en infusión, generalmente la cogen ellos del campo, la siembran en macetas, las secan*".

También es citada en Torrecampo por dos informantes al decir que "*utilizan la infusión para los ojos y las ubres de las vacas*".

i) Cantueso (*Lavandula stoechas*)

Descripción. Sufrútice entre 23 y 150 cm con tallos muy foliosos. Hojas blanquecinas y tomentosas. Inflorescencia formada por 8 a 16 verticilastros con 6 a 14 flores cada uno. Especie mediterránea y macaronésica que habita en matorrales xerófilos más frecuente en suelos silíceos y sueltos entre 0 y 1700 m.

Distribución. Se encuentra ampliamente distribuida. En la comarca de Los Pedroches se encuentra la subespecie *L. stoechas subsp. luisieri*.

Usos tradicionales. Alimentación animal: en El Viso comenta un informante que esta planta la comen las bestias.

Melífera: en Hornachuelos nos citan el carácter de esta planta como melífera. Aromática: en Alcaracejos se tiene costumbre de echar esta planta a los braseros de picón para dar olor. En Posadas utilizan sus flores para aromatizar los armarios.

h) Cardo cuajo (*Cynara cardunculus*)

Descripción. Planta herbácea perenne, de 40 a 100(120) cm, de raíces gruesas y tallos robustos, estriados, tomentosos, simples o ramificados, con una gran roseta de hojas muy divididas, pinnatipartidas, con espinas amarillentas y blanquecinas debido a sus pelos sedosos. Capítulos terminales, con brácteas triangulares dispuestas en varias filas, acabadas en una espina gruesa. Flores color azul morado, tubulares, muy numerosas. Fruto en aquenio.

Distribución. Poco frecuente.

Usos tradicionales. Tiene diferentes usos etnobotánicos. Se usa en alimentación humana, melífera, artesanal y en medicina humana (diurético, sangre, afecciones de órganos, antihidrópico y afecciones hepáticas). Las flores desecadas se emplean como cuajo y así es como queda documentado en Villaralto como uso tradicional.

i) Miel

La miel y la apicultura no ha sido nunca una pieza relevante en Villaralto y la Comarca. Así en 1752 en las Respuestas al Catastro de la Ensenada se dice que “*en el termino de esta villa solo hay una colmena que pertenece a Francisco Ruiz*”.

8. DISCUSIÓN

Tras la exposición y análisis de los presentes resultados son varias las interpretaciones generales y específicas, todas ellas con una relevancia positiva

para el proyecto. A continuación se hace un análisis de los hallazgos realizados en el estudio y su relevancia en el proyecto.

Siguiendo la metodología previamente descrita, se ha expuesto la descripción geográfica de cada uno de los biotipos con el objetivo de comprender su relieve y su vegetación, ambos ámbitos esenciales para dar sentido e identidad al resto de componentes del estudio. Todos ellos comparten ser áreas montañosas, entre los 1000 y 1700 metros de altitud, con amplias masas forestales, en su gran mayoría pinares, con la excepción de las dehesas de Villaralto en la Comarca de los Pedroches, donde el pinar es inexistente, y los amplios páramos de Oliete, en el Bajo Aragón, donde el pinar es escaso. En otros lugares como Balsa de Ves, Andilla o el Macizo de Caroig el pinar de repoblación, principalmente de pino carrasco (*Pinus halepensis*), es protagonista del paisaje. Mientras que en otros lugares como Orea, Peralejos de las Truchas, Cardenete o El Royo, los pinares forman paisajes centenarios muy adaptados a su entorno.

Este paisaje ha sido el que ha conformado una identidad histórica y socioeconómica a los pueblos y comarca de cada uno de los biotipos. Esta parte del estudio etnográfico ha sido esencial para comprender los productos agrícolas, ganaderos e industriales de los que se ha sustentado la población a lo largo del tiempo. A través de documentos históricos tan relevantes como son el Catastro de la Ensenada (1752) o el Diccionario Geográfico de Madoz (1845), entre otros, se ha podido comprender el estadio socioeconómico de cada uno de los sitios de estudio. Tras un análisis de estos resultados se puede afirmar que existen grandes similitudes en la gran mayoría de ellos, ya que todos ellos a pesar de estar acompañados de masas forestales, han dependido de la agricultura cerealista de secano y de la ganadería. Sólo Orea, Peralejos de las Truchas y El Royo, por su situación geográfica y climática, han tenido una economía dependiente de la madera. Es de gran relevancia comprender que en todos los biotipos, las masas forestales se han ido extendiendo en aras de la pérdida de pastos con el declive de la ganadería. Al mismo tiempo la agricultura cerealista de secano sigue siendo un elemento primordial

Siguiendo este análisis y como consecuencia de los dos campos anteriores, hemos analizado los conocimientos tradicionales de productos forestales no maderables de cada uno de estos lugares.

Tras mostrar este análisis de los resultados se puede asegurar que los productos forestales no maderables cumplen hoy, más que nunca en los últimos siglos, un papel fundamental. La pérdida de población y el mayúsculo declive de la ganadería en todos los biotipos, ha propiciado que las masas forestales sean cada vez más extensas y por tanto, jueguen un papel más crucial a la hora de cuidar y conservar el territorio. Por tanto, los saberes y conocimientos expuestos asociados a estos ecosistemas deben ser valorados como herramientas de importancia e interés para la conservación y el desarrollo sostenible de estas zonas. Y a ello se

debe sumar el vínculo que estos saberes representan entre la gente y el entorno, entre la historia y la cultura y por ello, deben representar una herramienta para otorgar identidad al territorio y servir como una herramienta para la repoblación de estos lugares.

9. CONCLUSIONES

El presente informe etnográfico no pretende ser sólo un repositorio bibliográfico y documental de todos aquellos recursos naturales no forestales que se han aprovechado en cada uno de los nueve biotipos. Este documento debe significar los cimientos para abrir nuevas y esperanzadoras oportunidades en el futuro.

Por un lado, debe servir como herramienta para promover la conservación de los sistemas forestales y los pueblos y gentes que en ellos habitan. En la actualidad, la despoblación y el aumento de la extensión de las masas forestales, ha desarrollado una combinación peligrosa para nuestros territorios forestales. El abandono de estos grandes espacios conlleva graves amenazas. Por ello, la recuperación y salvaguarda de tantos saberes que son conocidos y descritos a lo largo de la historia, así como usados por las gentes de los propios territorios, debe de ser una herramienta fundamental para la conservación y el bienestar de nuestros bosques en el futuro.

Por otro lado, este documento histórico, lleno de vivencias y experiencias, que atesora el saber tradicional y guarda en pequeños frascos los relatos que tienen las personas mayores que aún viven y han conocido estos saberes. Son la última generación que, de alguna forma, han necesitado conocerlos y aplicarlos. Por ello, todo el saber que aún tienen las personas mayores que todavía viven y que de esta forma sirva para poderlo transmitir a las generaciones futuras. Y además que pueda servir como homenaje a este legado cultural tan valioso que nos han dejado.

Por último, este abanico de saberes y conocimientos que juegan un papel en la conservación de los ecosistemas forestales, en la mitigación del cambio climático y otorgan una identidad territorial y cultural insuperable deben ser una herramienta esencial para abrir oportunidades e ideas innovadoras en el futuro venidero de cada uno de los territorios. Nuevas ventanas para crear empleo en los pueblos.

Tenemos aún tiempo de seguir trabajando en esta línea de investigación y trabajo y recuperar y salvaguardar los conocimientos ecológicos tradicionales. Quizás entonces podamos darle una nueva oportunidad a los pueblos y al mundo rural.

10. **BIBLIOGRAFÍA**

A) BIBLIOGRAFÍA GENERAL

Pardo de Santayana, M., Morales, R., Tardío, J., Aceituno-Mata, L., & Molina, M. (Eds.). (2018). *Inventario español de los conocimientos tradicionales relativos a la biodiversidad. Fase II (Vols. 1–3)*. Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

PARES. *Respuestas Generales al Catastro de la Ensenada de (1752)*.
<https://pares.mcu.es/Catastro/>

Madoz, P. (1845). *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar (Tomo IV)*. Imprenta del Diccionario geográfico-estadístico-histórico de D. Pascual Madoz.

Castroviejo, S. (Coord.). (2017). *Flora ibérica: Plantas vasculares de la Península Ibérica e Islas Baleares*. Real Jardín Botánico, CSIC

Font Quer, P. (1985). *Plantas medicinales: El Dioscórides renovado*. Editorial Labor

Quer Martínez, J. (1784). *Flora española o historia de las plantas que se crían en España (Vols. 1–6)*. Biblioteca Digital del Real Jardín Botánico, CSIC. Recuperado de <https://bibdigital.rjb.csic.es/>

Costa, M., Morla, C., & Sainz, H. (Eds.). (1998). *Los bosques ibéricos: Una interpretación geobotánica*. Planeta

Cubero Salmerón, J. I. (2003). *El libro de agricultura de Al-Awan (Vols. 1–2)*. Consejería de Agricultura y Pesca.

Martínez Kleiser, L. (1989). *Refranero general ideológico español (Ed. facs.)*. Hernando

Corominas, J. (1980). *Diccionario etimológico de la lengua castellana*. Gredos.

López González, G. (1982). La guía de INCAFO de los árboles y arbustos de la Península Ibérica. INCAFO

Capítulo 5. Biogeografía y suelos. Obra completa disponible en el geoportal del atlas nacional de España (2019) <http://atlasnacional.ign.es>

Instituto Nacional de Estadística (INE)

B) BIBLIOGRAFÍA OREA

Herrera Casado, A. (2013, agosto 15). Orea en el confín: tiempo y espacio. Herrercasado.com. <https://www.herrercasado.com/2013/08/15/orea-2/>

Ayuntamiento de Orea. (s. f.). El lugar y sus gentes. <https://www.orea.es/el-lugar-y-sus-gentes>

<https://aache.com/tienda/es/478-orea-espacio-y-tiempo.html>

Fajardo Rodríguez, J., Verde López, A., Rivera, D., & Obón de Castro, C. (2007). Etnobotánica en la serranía de Cuenca: Las plantas y el hombre. Diputación Provincial de Cuenca, Sección de Publicaciones

C) BIBLIOGRAFÍA PERALEJO DE LAS TRUCHAS

Fajardo Rodríguez, J., Verde López, A., Rivera, D., & Obón de Castro, C. (2007). Etnobotánica en la serranía de Cuenca: Las plantas y el hombre. Diputación Provincial de Cuenca, Sección de Publicaciones

D) BIBLIOGRAFÍA CARDENETE

Juzgado Navarro, M. del M., & Valero Tévar, M. Á. (2024). Recuperando patrimonio agroindustrial en desuso: El ejemplo de la fábrica de harinas de Cardenete. De cómo un edificio pasó del ostracismo a convertirse en un recurso cultural. En M. Á. Valero Tévar (Ed.), Patrimonio agroindustrial: Análisis de su pasado, presente y futuro desde una perspectiva holística (pp. 213–229).

Cócera Terrádez, Francisco J. (2007): El habla local de Cardenete (aproximación al estudio etnolingüístico de la comarca). Cuenca: Diputación Provincial de Cuenca.

Fajardo Rodríguez, J., Verde López, A., Rivera, D., & Obón de Castro, C. (2007). Etnobotánica en la serranía de Cuenca: Las plantas y el hombre. Diputación Provincial de Cuenca, Sección de Publicaciones

Descripción y mapa de Cardenete (Cuenca) y sus alrededores (1786). Nuñez de Arenas, Manuel.

E) BIBLIOGRAFÍA ANDILLA

Botella, J. V., & Mateo Sanz, G. (2014, mayo 24). *Referencias etnobotánicas en la obra de Clemente: Historia civil, natural y eclesiástica de Titaguas*. Flora Montibérica, 57, 24–30.

Cavanilles, A. J. de. (1797). *Observaciones sobre la historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del reino de Valencia (Tomo II, pp. 80–82)*. Imprenta Real de Madrid.

Vestal Etnografía. (2024). *Gestaltar: un río que teje el monte*. Vestaetnografia.es. <https://www.vestaetnografia.es/gestaltar-un-rio-que-teje-el-monte/>

URBEMED INGENIERÍA Y PAISAJE JOSÉ MARÍA ESCUDER TELLA, Abogado
PABLO MARTÍN DEL BARRIO, Ingeniero de Caminos, Canales y Puertos. *Estudio Paisaje de Andilla*. Ayuntamiento de Andilla.

F) BIBLIOGRAFÍA OLIETE

Salvar los olivos centenarios de Oliete. Teruel Integral: Vive mejor en un mundo mejor

Pascual Guillén, M. (1988). *Las condiciones climáticas de las comarcas de Teruel y su influencia en el cultivo del olivo*. Revista del Instituto de Estudios Turolenses, 79(1), 167–184

Apadrinaunolivo.org. (s. f.). *Apadrina un olivo*. <https://www.apadrinaunolivo.org/es>

Centro de Estudios Locales de Andorra. (2020, febrero 7). *Vegetación de la comarca Andorra-Sierra de Arcos*. EncicloCELAN. <https://www.celandigital.com/enciclocelan-menu/naturaleza-medio-fisico/item/vegetacion-de-la-comarca-andorra-sierra-de-arcos>

Martínez García, S. (2010–2011). *Las villas de Alcaine y Oliete en el siglo XV a través de sus protocolos notariales: Concejo, comunidad campesina y mercado rural*. Teruel, 93.

Andreu Alquézar, A. (2024). *Las localidades de Alacón, Ariño y Oliete en una encuesta agropecuaria del año 1802*. Revista de Andorra, (23), 58–89. https://www.celandigital.com/images/pdfs/23_rev_andorra/Alacon_arino_oliete_1802.pdf

G) BIBLIOGRAFÍA EL ROYO

https://soria-goig.com/historia/HistSoria%20Archivada/desp_Aldeanueva.htm

Esteban Jáuregui, J. I. (s. f.). Despoblados y términos derraigados de la Tierra de Soria: Aldeanueva. HistSoria Archivada.
https://soria-goig.com/historia/HistSoria%20Archivada/desp_Aldeanueva.htm

H) BIBLIOGRAFÍA MACIZO DE CAROIG

Castellano Castillo, J. J., & Sanz Gómez, V. M. (Coords.). (2017). *Historia de Enguera: nuevas aportaciones, 1994-2014*. Ayuntamiento de Enguera.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=866289>

Botella, J. V., & Mateo Sanz, G. (2014, mayo 24). *Referencias etnobotánicas en la obra de Clemente: Historia civil, natural y eclesiástica de Titaguas*. Flora Montibérica, 57, 24–30

Cavanilles, A. J. de. (1797). *Observaciones sobre la historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del reino de Valencia (Tomo II, pp. 80–82)*. Imprenta Real de Madrid

Gestalgar: un río que teje el monte.
<https://www.vestaetnografia.es/gestalgar-un-rio-que-teje-el-monte/>

Moreno Valdeolivas, J. M. (2024). *El garrofero o algarrobo (Ceratonia siliqua)*. Los Ojos de la tierra.
<https://losojos.es/tierra-y-memoria/el-garrofero-o-algarrobo-ceratonia-siliqua/>

Juan Tous Martí. *Cultivo del algarrobo. Hojas divulgadoras*. Núm. 10/84 HD. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

I) BIBLIOGRAFÍA VILLARALTO

Joaquín Criado Costa. *Ejecutoria interrogatorio de D. Tomás López en Villaralto. Crónica de Córdoba y sus pueblos III*. Asociación Provincial de Cronistas Oficiales. Excm. Diputación de Córdoba. Córdoba, 1994

Roció Galán Soldevilla. *Tesis Doctoral "Patrimonio Etnobotánico de la provincia de Córdoba: Pedroches, Sierra Norte y Vega del Guadalquivir"* Universidad de Córdoba. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y Montes.

ANEXOS

A) ENTREVISTAS OREA

Maria Luisa Segura. Vecina de Orea (28 de octubre de 2025)

Maria Luisa • He nacido aquí en Orea y siempre he residido aquí. Me gustaría terminar mi vida aquí también. Me he dedicado un poco a todo porque desde que tenía 12 años se murió mi padre y tuvimos que ponernos a trabajar todos en casa y he hecho de todo. Fregar, barrer, cocinar, también tenía una máquina de hacer jerseys que hacía por las tardes cuando salía del cole porque entonces no había dinero ninguno. Cero, cero dinero. Entonces todos teníamos que colaborar un poco en casa. Luego tuve que criar a mis hijos y tuve la farmacia, bueno el botiquín del pueblo. Me he dedicado un poco a todo. Mujer de muchos oficios, hambre segura, qué dicen en el pueblo.

Eduardo • Y, ¿qué papel tienes en el proyecto del bosque a tu casa?

Maria Luisa • Pues soy una de las fundadoras. He estado desde el principio, y ahora soy una socia más de “Del bosque a tu casa”.

Eduardo • ¿Qué hacéis y cuáles son los objetivos de la asociación?

Maria Luisa • Pues los objetivos de la asociación son aprovechar los recursos del monte porque aquí el monte tiene muchos recursos que nunca se han aprovechado. Bueno, se han aprovechado siempre pero a nivel familiar, a nivel autóctono. No ha salido fuera. Aquí tenemos un paraíso. El aire es puro, todo es puro, y entonces todo lo que aquí se cría es natural 100%. No es como en otro sitio que las cultivan, les echan de todo. Aquí los recoges del monte directamente y es 100% natural.

Eduardo • Y sobre las plantas de la zona y sus usos tradicionales, ¿de qué manera te han llegado estos conocimientos y cómo has llegado a recopilarlos?

Maria Luisa • Yo siempre he vivido aquí y he sido muy observadora. Entonces a través de eso me ha llegado a mí el conocimiento: de oír, de observar, de ver y sobre todo de ver a mi madre. Mi madre no nos llevaba nunca al médico, es decir, te ponías enferma y siempre tenía algo para curarte. La primera vez que ella fue al médico, tenía 80 años, así que fíjate, con eso te digo bastante. Y mi madre todos los años recogía plantas para luego el invierno sí nos hacían falta. Aunque en realidad también los vecinos, la comunidad en general.

Eduardo • El proyecto contempla desarrollar un obrador comunitario en Orea. ¿Qué relación crees que tiene o que debe tener con estos conocimientos tradicionales?

Maria Luisa • Pues sobre todo me gustaría que todo lo que salga del obrador de “Del bosque a tu casa” sea un reconocimiento a las mujeres porque todo este conocimiento que ha llegado hasta nosotros ha sido en gran mayoría a través de las mujeres. Los hombres se dedicaban a otras cosas pero las mujeres se dedicaban a la salud de las personas, de los animales y de todo. Ellas eran las que sabían. Entonces me gustaría que fuera un reconocimiento a ese trabajo que ha hecho la mujer siempre en la oscuridad, en segundo plano, pero que en realidad

era muy importante. El hombre hacía el trabajo físico, el esfuerzo físico, pero el resto lo hacía la mujer. La mujer es la que estaba todo el año con los hijos porque los hombres se iban o bien con los animales a Andalucía, o bien se iban a Cataluña a tirar pinos. Porque aquí la tierra daba poco, aquí la tierra se trabajaba para comer y no para otra cosa. Dinero no había y si querías dinero tenías que irte a buscar trabajo fuera. Las mujeres eran las que estaban siempre, siempre estaban las mujeres.

Eduardo • Intentando hacer este reconocimiento también recordando lo que nos contabas de tu madre y esos cuidados que siempre han recaído en ellas, ¿Qué plantas recuerdas que recogieran y qué usos les daban?

Maria Luisa • Bueno pues se recogía el tomillo, la tila, la flor del saúco, los escaramujos... Todo esto mi madre lo usaba para los catarros. La manzanilla también se recogía y se usaba cuando los animales no podían hacer de vientre o no podían comer, les daban manzanilla mezclada aceite. También para nosotros. Por eso entonces siempre había mucha manzanilla en las casas. Y luego pues había muchas plantas que se aprovechan, el marrubio, que sabe fatal, se usaba para cuando tenías el pecho ocupado. Eso te lo bebes tal cual y cuanto más azúcar le echas más malo está pero va genial. La retama la cogían para luego hacer escobas y barrer la era. Los enebros se empezaron a recoger porque empezaron a venir a comprarlos y también las endrinas empezaron a venir a comprarlas para hacer licores. Eso era un dinero extra que aportaban a la casa.

Edauro • Y para uso culinario, por ejemplo, ¿recuerdas alguna recolección?

Maria Luisa • El orégano. El orégano se usaba cuando se hacía la matanza para hacer las morcillas. También el tomillo también se usaba para cocinar que es muy bueno, para las carnes sobre todo. Luego también estaban las romanzas, que se usaban para cuando tenías diarrea. Había muchas plantas que se usaban entonces.

Eduardo • Y, ¿se extraían aceites esenciales?

Maria Luisa • No, ese tipo de cosas no se hacían, que yo recuerde. Era más en infusión, en infusión es lo que más se usaba.

Eduardo • Y por ejemplo, las setas que es algo hoy tan común. ¿Era el mismo trato el que se le daba antes?

Maria Luisa • Las setas aquí desde que yo me acuerdo solamente se cogían los níscales, que nosotros les llamamos mizcles, y los aceiteros que les llamamos nosotros. Eso era lo único que se cogía. Cuando yo era pequeña, pequeña y tengo buena memoria, empezaron a venir a comprar los boletus. Nosotros les hemos llamado siempre porros porque tienen el tronco muy gordo. Me acuerdo de traer los hombres, los serones llenos de porros y qué poca vergüenza, en vez de pagarles dinero les daban platos o una cacerola o una cosa de esas. También se han cogido las piñas. Se cogían las piñas verdes, que también te pagaban por kilo de piña, y luego las abrían ahí para sacar el piñón, porque el piñón de estas piñas es muy pequeñito, como un ala de mosca, para sembrarlos y hacer viveros.

Eduardo • Y luego me gustaría preguntarte por algunas de las especies que se quieren de alguna manera volver a poner en valor con este obrador como el cantueso.

Maria Luisa • Sí, el cantueso antes lo metían en bolsitas y se ponía en los armarios para que la ropa de los armarios oliera y además no se pusiera mala. No lo usaban para otra cosa, nada más que para eso.

Eduardo • ¿Y la estepa?

Maria Luisa • Se usaba la flor de la estepa para las abejas y hacer la miel. La estepa en sí se usaba para quemarla como leña. Porque ahora hay mucha leña en el monte pero entonces el pueblo estaba lleno de gente y no había leña. Por eso siempre estaba el monte limpio, porque arrancaban las estepas para quemarlas, para hacer leña, porque la estepa, aunque esté verde, arde.

Eduardo • Porque las colmenas ¿utilizaban las aromáticas del monte?

Maria Luisa • Claro, las ponían en los sitios donde había aromáticas y donde hay estepas y todo eso para hacer miel. Además la miel está muy buena.

Eduardo • Otro de ellos es el escaramujo, ¿No?

Maria Luisa • El escaramujo es un fruto que yo siempre digo que la naturaleza es muy sabia. En los otoños cuando está maduro lo abríamos, le quitábamos las pelusillas que había dentro y nos lo comíamos. Es una fuente de vitamina C excelente. Entonces yo digo la naturaleza que sabia porque nos da los frutos justamente cuando el cuerpo los necesita. Y ni nos acatarrábamos ni nada. Mi madre lo usaba precisamente para eso, para los catarros en una infusión de escaramujos con tomillo y saúco. Y luego, como no había dinero para comprar miel, pues nos hacía azúcar tostada. Y con eso se te abrían los poros, todo, te curabas rápido.

Eduardo • ¿Se hacían mermeladas?

Maria Luisa • Sí, se hacían mermeladas de ciruela. Aquí hay muchos ciruelos. La ciruela es muy dulce, hasta el hueso es dulce.

Eduardo • Claro que no hacía falta echarle azúcar. Con la propia fruta madura ya...

Maria Luisa • Con eso ya era suficiente.

Eduardo • También se está hablando de reutilizar el líquen, el musgo de árbol. Yo no sé si conoces algún uso tradicional que se hubiera dado.

Maria Luisa • No, yo no conozco ningún uso tradicional que se haya dado a eso. El único es para encender el fuego, que se enciende rápido con eso.

Eduardo • Es una yesca natural, ¿no?

Maria Luisa • Sí, sí, eso lo coges y lo pones y enciende rápido.

Eduardo • Sí. Quizá la gente que trabajaba en el monte o los pastores conocían bien ese uso.

Maria Luisa • Claro, para eso lo usaban, sí. Llevaban un mecherito de estos de mecha que le daban, soplaban y con eso lo encendían súper rápido se enciende.

Eduardo • Y, ¿el muérdago?

Maria Luisa • El muérdago aquí tampoco se ha usado nunca para nada. Yo creo que tampoco me suena a mí que haya habido tanto muérdago hasta ahora. Ahora sí que hay muérdago en casi todos los pinos, y es un peligro para los pinos porque los seca.

Eduardo • También queríamos hablar sobre el tomillo ¿qué usos tenía el tomillo?

Maria Luisa • Pues el tomillo, sobre todo sobre todo era para cuando estabas acatarrado, para el pecho, y para los dolores de estómago también va muy bien. Es un gran antibiótico el tomillo.

Eduardo • Luego hay dos plantas que hoy casi no tienen uso como antes, que es la enea y el mimbre, ¿para que se han utilizado?

Maria Luisa • La enea se utilizaba para hacer sillas y el mimbre para hacer cestas. Aquí había gente que se dedicaba a hacer cestas y las vendía hasta hace poco. Yo tengo en mi casa una cesta para coger hongos hecha por un señor de aquí. Cogían los mimbres, los cortaban, los pelaban, los arreglaban y hacían cestas.

Eduardo • ¿Era un trabajo que recaía en mujeres principalmente?

Maria Luisa • No, ese trabajo lo hacían los hombres. Sobre todo en el invierno, los hombres que se quedaban en el pueblo porque entonces los inviernos eran muy largos, muy fríos, nevaba mucho y llovía mucho. Entonces ese era un trabajo que hacían en las trasnochadas, cuando nos juntábamos la familia, las mujeres tejían, y los hombres hacían sogas y ese tipo de cosas.

Eduardo • ¿Y la recolección de cardos y gamones?

Maria Luisa • Eso para los cerdos. Las mujeres iban a buscar los cardos, llenaban las cestas de mimbre, luego se pasaban por el río, los lavaban para quitarles la tierra y se los echaban a los cerdos. Y los gamones se cocían. A los gamones se les echaban cocidos porque son más duros. Pero menudo jamones, anda, que no estaban buenos. Bueno, no te quiero ni contar.

Eduardo • Del gamón el buen jamón, ¿no?

Maria Luisa • El gamón le da un sabor al jamón que no os lo imagináis. Está buenísimo.

Eduardo • El proyecto del obrador y “Del Bosque a tu casa” ¿Qué beneficios consideras que puede traer de cara al futuro en un contexto de despoblación?

Maria Luisa • Ojalá trajera puestos de trabajo, pero es que lo veo todo muy difícil. A ver, hay que ponerle mucho entusiasmo, muchas ganas, pero conforme está el mercado ahora es muy difícil competir. Para abrirse en el mercado es super difícil. Eso tiene que costar años. Y con una cosa tan pequeñita de momento, que no te digo que no pueda ser grande que lo será algún día, ojalá y lo sea, con todas mis ganas, pero ahora mismo conforme está el mercado y conforme tenemos el consumismo... Mira yo con el alma y el corazón, porque qué más quisiera yo que mi pueblo volviera a ser lo de antes, qué más quisiera yo. Ojalá, ojalá...

Eduardo • ¿Hay algo que quieras más añadir sobre Orea o algo que nos hayamos dejado?

Maria Luisa • Mira, la tierra hay que sentirla, hay que vivirla. El monte es precioso, la naturaleza es pura, por todos los sitios que vayas hay rincones bonitos, pero yo creo que esto hay que vivirlo. Es muy difícil que una persona que venga de fuera, que las hay, por lo menos en Orea, llegue a conectar tanto con el pueblo. Para vivir en un pueblo yo creo que hay que tener raíces en él o tener una conciencia muy abierta de decir no, lo que yo no quiero es vivir en una ciudad llena de humo, de ruidos, quiero vivir en un sitio tranquilo y darle valor a eso, a la tranquilidad, a la paz, al salir a la calle y hablar con el vecino. A eso, es que para mí eso es el sentido de la vida. Es que no hace falta nada más. Una casa para dormir, comida en la mesa. ¿Qué nos falta? Llenar el alma. Si lo que hay que llenar es el alma para ser felices, ni más ni menos. Y yo eso es lo que he querido transmitirles a mis hijos, el valor de la tierra, el arraigo. A mí me lo han transmitido y yo creo que por eso nunca me he ido de Orea, porque para mí cada una de las personas que viene a este pueblo, para mí son importantísimas. Hay que darle mucho valor a la gente que vive en los pueblos, mucho. Antes nos decían que éramos los tontos, los que no sabíamos... Vivimos una vida más plena. Para mí la vida plena es esto. Salir a la calle, hablar con alguien, ir a la panadería hablar con el panadero, ir al bar, sentarte a tomarte el café con cualquier persona, decirle adiós a todo el mundo cuando va por la calle, ver a tu familia, la poca que te queda todos los días. Es que eso es lo que te llena la vida. Al fin y al cabo es eso.

Victoriano López Sorando. Vecino de Orea (28 de octubre de 2025)

Victoriano • Me llamo Victoriano López Sorando. Nací en Orea en el 1935 y aquí resido. He corrido tres partes de Cataluña en el monte, cortando madera y también he sido esquilador de ovejas. Aquí en Orea se ha vivido del monte de la madera, se ha vivido de la poca agricultura y la poca ganadería. Lo que no he hecho ha sido la trashumancia de ganado, eso no lo he hecho.

Eduardo • Quería casi empezar por el principio. ¿Cómo recuerdas, Orea, cuando tú eras niño y cómo ha cambiado?

Victoriano • Pues la niñez ... a los 11 años araba detrás de la yunta de vacas. A los 11 años. Y ya pues así ha sido la vida mía. Aquí entonces había 300 vecinos, cabezas de familia, el pueblo lleno. Y aquí se ha vivido del trabajo cotidiano.

Eduardo • Y luego. Has comentado que te has dedicado a la ganadería. ¿Cómo de importante era la ganadería aquí en el pueblo?

Victoriano • Tenía su importancia, tuve 35 vacas con su cimental y tenía que preparar la comida de invierno con el tractor que también tenía, y araba por la noche y guardaba la ganadería por el día.

Eduardo • Porque, ¿había buenos pastos para el ganado?

Victoriano • Los pastos son divinos para toda la clase del ganado. Aquí tenemos el prado para vaca y caballo, tenemos la loma con tomillo para el ganado lanar y tenemos también el monte para cabra. Aquí los pastos son excelentes pastos para ganadería.

Eduardo • Las ovejas comían sobre todo el tomillo, ¿no?

Victoriano • Y pastos. O sea el ganado come de todo. Cuando tiene hambre, de todo come. Y aquí por eso la carne era tan sabrosa. Por el pasto que comía. Parece mentira, pero es verdad.

Eduardo • También has comentado que llegaste a ser esquilador, ¿No?, ¿se esquilaba aquí en Orea?

Victoriano • Aquí poco, pero bajábamos a Alcañiz. La ribera esa del Ebro la conozco toda porque eran tres meses de trabajo.

Eduardo • ¿En qué consistía el esquileo?

Victoriano • Pues en quitar la lana a la res, a la oveja.

Eduardo • ¿Y en qué época del año se hacía?

Victoriano • Eso se hacía allí abajo. Pero aquí se acababa a últimos de mayo, porque veníamos aquí a acabar la campaña. Venimos aquí a acabar.

Eduardo • ¿Acababais en vuestro propio pueblo, no?, porque la lana antes sí que se vendía bien, ¿Verdad?

Victoriano • Un vellón de ovejas valía a lo mejor 300 pesetas.

Eduardo • Hoy ya no tiene ningún valor, ¿verdad?

Victoriano • Ninguno, porque el estambre, o sea, el nuevo tejido que hay no lleva lana. Y un traje de estambre de lana y madre de merina, ni el frío lo pasa, ni el calor tampoco. Fresco en verano fresco. Y en el invierno caliente. Y la manta que antes se hacía también era de lana.

Eduardo • El monte era algo fundamental para el pueblo. ¿Qué se extraía del monte?

Victoriano • Del monte se extraía la madera para hacer las obras públicas del pueblo. Que se hizo el pueblo entonces con agua potable, alcantarillado y empedrado. Que ese empedrado se traía con carros, y mulas, se traía de Noguera un pueblo de al otro lado. De Noguera se traía por la yunta, y el carro.

Eduardo • Se arrastraba, ¿no?

Victoriano • Hasta llegar al carro porque cargaban la piedra campera. Y cuando estaban cargados todos los carros, si iban ocho, diez o los que fueran, hasta que no estaban en carretera no se paraba a comer, que comía la yunta y el carretero y el ayudante del carretero. Bueno, y ya cuando acababan de comer, enganchaban su carro.

Eduardo • Y más allá de la madera ¿se extraían otras cosas como resina o miera?

Victoriano • No, aquí no la resina no, eso en Tierra Molina, aquí solo la madera.

Eduardo • Y por ejemplo ¿la miera de los enebros se sacaba para el ganado?

Victoriano • Ese salía de la resina del pino, pero aquí no se hacía, se hacía en Las Majadas de Cuenca. Ahí tenían los pegueros sus preparativos para hacer la miera.

Eduardo • Y aquí la gente lo compraba para el ganado, para tenerlo, para...

Victoriano • Para ponerle la almera que se llama, que es la primera letra del nombre y la segunda del apellido. Lo calentaban, mojaban el hierro que se llamaba y la ponían en el costado. Y no se borraba ni con agua. Pero aquello fracasó y pusieron el bol, lo sacarán de aceite y ese con el tiempo se borra con agua.

Eduardo • ¿Y se hacían carboneras para carbón vegetal?

Victoriano • No, se hacía alguno, los herreros para gastar la fragua hacían lo que necesitaban. Eso sí se hacía, pero era de madera de pino de la rama hacían el carbón vegetal aquí los herreros.

Eduardo • Y luego hablando de otras plantas que hay en el monte, ¿se recolectaban por ejemplo frutos rojos en el monte?

Victoriano • Aquí lo que hay es acebo, muy poco, que en Nochebuena se pone rojo el cuco y es bonito.

Eduardo • Y luego, ¿tomillo, romero...?

Victoriano • El tomillo sí, pero para el ganado, y para infusiones cuando dolía el vientre.

Eduardo • ¿Al ganado o a las personas?

Victoriano • A las personas, el ganado no lo desecha tanto. Y hay otra planta que se llama sabuco que es para lo mismo que el tomillo, también para el vientre. Y aquí hay también, también tenemos avellano, poco, un par de matas hay avellano, que esa vara es derecha y pesa poco, y la tenían los pastores para el gancho coger el ganado, porque pesa poco.

Eduardo • Y ahora que está tan de moda el ir a coger setas, ¿se recolectaban antes también?

Victoriano • También, y la seta es un pienso más de pasto para el ganado que sale a comer, se la come. Y la seta, toda seta que se come el ganado es comestible, te la puedes comer divinamente.

Eduardo • Es una manera buena de saber si es buena o no la seta, ¿No?

Victoriano • En el olor también se sabe. Huele a lo que es la seta, pero el ganado no se engaña

Eduardo • ¿Y qué setas recuerdas que se cogieran?

Victoriano • Aquí se, lo que más se recogía era el hongo mizcle. También hay una bola que le decían la patata que también se recogía. El pedo de lobo también se come. Y el aceitero, que es el champiñón de crianza, también se recogía y se comía

Eduardo • Y otro aspecto que también suele estar en nuestros montes son las colmenas ¿había aquí en Orea colmenares?

Victoriano • Aquí venían los colmeneros trashumantes porque hay una mata que se llama la estepa y donde estaba, ahí ponían el colmenar.

Eduardo • Y el cerdo ¿con que se alimentaba?

Victoriano • Se criaba con los desperdicios de patata, de col y remolacha. Ah, y con otra mata que había dicho, el gamón, que se recogía y alimentaba el cerdo. Y por eso era el jamón tan divino, aquí, serrano, además.

Eduardo • Hemos hablado de la ganadería, del monte y luego también otro oficio que al final de lo que vivían las familias, que tú lo has comentado, es la ajustada agricultura que hay aquí. ¿Qué agricultura había aquí?

Victoriano • Aquí se criaba toda clase de cereal y también de leguminosa, como la lenteja, el guisante, la guija, el yero, pero ese es para el ganado. Esos dos productos son para el ganado pienso, y a la vaca hay que molerlo, porque lo caga entero todo el grano, había que moler harina. Y había dos clases de harina, que si era muy fina se le pegaba al paladar a la vaca y lo tira, solo cascado, roto y lo tira y lo echa en el excremento entero, lo echa la vaca entero como lo come.

Eduardo • Y bueno ya por último también, ¿recuerdas que se hicieran con los frutos del bosque licores o aguardientes?

Victoriano • Salió la ginebra del enebro. Del cuco del enebro la ginebra salió, pero ya más tarde. Se recogía el cuco y luego se lo llevaban a los que la destilaran, no lo sé *andé*, eso no lo sé. Y de la endrina, el pacharán que aquí se cría. Aquí lo que tenemos también en Orea son seis cuevas de la naturaleza.

Eduardo • ¿Seis cuevas?

Victoriano • Seis cuevas. La cueva Mora, la Cueva de la Llaná; la Cueva de los Castillos Fríos; la cueva El Sabuco, porque hay un sabuco allí que ese también sirve para hacer el humo y desahogar las inflamaciones; también está la Peña de la Gallina... La finca de castillos frío en su día la compró el pueblo por 6000 reales, y tiene 2000 fanegas castellanas de excepción.

Eduardo • ¿Y le pertenecen al pueblo?

Victoriano • Se la quedó el concejo, que no había entonces ayuntamiento, era concejo. El concejo lo componían las casas nativas de aquí, o sea, las que construyeron aquí, 22 casas porque el pueblo de Orea está fundado porque en el siglo XVII lo fundó un zar ruso. Y aquel hombre tenía tres mil ovejas de rebaño, tres rebaños y fue el que fundó el pueblo de Orea. Y aquí está el cerro Caballo, de excelente madera que la utilizó Felipe II para hacer el monasterio del Escorial junto al arquitecto Juan de Herrera.

Eduardo • Llevaban los troncos por el río, ¿verdad?

Victoriano • Sí, el Orseca que se llama el río, que también tiene historia. Por el Orseca abajo se los llevaban por el agua. Hasta el Escorial mismo. Hasta el río Tajo hasta Aranjuez. Y ahí en el Orseca también estaba el batán que abatanaba mantas y lienzos. También sé donde están las casas de los batanero y sé donde está el Caserío también porque como he andado con mis vacas, pues todo se ve, o se aprende, también.

Eduardo • Claro que alguien que pateo el monte se lo conoce bien.

Marta Corella. Ingeniera Forestal y directora de “Del Bosque a tu casa. (28 de octubre de 2025)

Marta · Soy Marta Corella, soy ingeniera forestal, vivo aquí en Orea, teletrabajo y llevo, entre otras cosas, la dirección del proyecto “Del Bosque a tu casa” a nivel nacional. El proyecto “Del Bosque a tu casa” surgió en este pequeño pueblo, en Orea, cuando una asociación de mujeres pusieron en marcha el proyecto y vieron la cantidad de carencias que había en cuanto a innovación e investigación. Entonces se buscaron alianzas en todo el territorio y se replicó a nivel nacional a través de una convocatoria de bioeconomía de la Fundación Biodiversidad y recibió un apoyo de casi dos millones de euros. Orea es uno de los biotipos pero hay nueve: está el Alto Tajo; las Hoces del Cabriel, en Cardenete, donde estamos estudiando el romero y el piñón; El Royo en Soria con frutos rojos; Oliete, en Teruel, con Apadrina un olivo; la Sierra de Valencia, por la zona de Andilla con la Trufa; el macizo del Caroig con la algarroba melera que es un árbol que se cultivaba y que están los bancales en abandono; Balsa de Ves, en Albacete, que también estamos trabajando con el olivo de montaña que está muy insertado como paisaje mosaico en las Hoces del Cabriel; y, en la dehesa de Los Pedroches, en Córdoba, estamos trabajando la bellota. De lo que se trata es, en cada sitio, intentar generar oportunidades a partir del aprovechamiento de los productos silvestres en este caso que no son la madera. Ese universo de plantas comestibles, frutos del bosque, productos agroforestales, y de aquellos cultivos como decía que mejoran la biodiversidad y la resiliencia del espacio y del entorno natural en el que están.

Eduardo · ¿Cuáles son los resultados que se espera en cada uno de los nueve lugares?

Marta· El proyecto tiene una serie de acciones que, como decía, vienen a paliar esa falta de investigación, y lo que se ha hecho ha sido planes de aprovechamiento para estos productos silvestres. Porque se suele encontrar planes de aprovechamiento para la madera, pero no para los productos silvestres. Por tanto, se han realizado planes de aprovechamiento en cada uno de los biotipos, se han sensorizado todos estos territorios a partir de sensores que recogen 23 parámetros, entre ellos por ejemplo, la calidad ambiental y el riesgo de incendios y se ha puesto en marcha una plataforma Blockchain que recoge todos estos datos de los sensores y los visibiliza. Además, ahora se está terminando de hacer un visor cartográfico que recoge esos datos y los pone en formato mapa para que se puedan ver y geolocaliza todos los productores. Esta plataforma Blockchain tiene una singularidad y es que también recoge el plan de autocontrol el cual es necesario que tenga cada obrador para garantizar la trazabilidad de sus alimentos. De tal forma que cuando tu compres un producto del proyecto y los que se estén sumando, se haga un código QR cuando tu metas los datos y llegues al producto final, tendrá un código QR donde el consumidor podrá ver pues los datos de los sensores, cuándo se ha recogido la materia prima, cuando se ha elaborado, el impacto social que ha tenido... para hacerlos un poco cómplices de todo este proceso. Ahora estamos en proceso de crear una red a nivel nacional de “Del bosque a tu casa”, para darle continuidad. Hemos documentado cómo poner en marcha un obrador tipo con un plan de formación y estamos en fase de aprobación de fórmula, por la agencia del medicamento, para la puesta en marcha de un laboratorio tipo. Se ha documentado, se ha construido aquí en el

obrador de Orea, para visibilizar que con poco espacio y en un edificio que, a priori, parece como que no cumple los requisitos también se puede poner en marcha un laboratorio. El plano está aprobado por la Agencia del Medicamento y ahora lo que estamos es documentando cuál es el coste, y estamos enviando ya las primeras fórmulas con productos silvestres. Estamos metiendo el aceite de oliva virgen extra, por ejemplo, de Oliete; estamos empezando a ver los ensayos con los frutos rojos o incluso con la trufa. Este proyecto va de documentar todo lo que está pasando con un estudio etnológico, documentando de forma visual y también ha habido una investigación de los productos y de cómo llevar a cabo una transformación sencilla en estos laboratorios u obradores para que no haga falta una alta cualificación para poder llevar a cabo estas acciones. Entonces, de esto va este proyecto, de hacer fácil lo difícil, de abrir puertas que puedan ser nichos de autoempleo y de generar oportunidades, sobre todo en territorios que están sufriendo la lacra de la despoblación.

Eduardo • Y el objetivo de estos obradores es que se repliquen en cada uno, o que ya se están haciendo, entiendo, en cada uno de estos biotipos.

Marta • Correcto. Hay lugares donde lo que se ha hecho ha sido rastrear y si ves una iniciativa que está incipiente y que necesita un poco de impulso pues se ha conveniado con ellos para apoyarles, y hay otros sitios donde se ha empezado de cero. Por ejemplo, en Balsa de Ves, en un antiguo depósito de agua se ha hecho un obrador para que puedan envasar su aceite, etiquetarlo, darle una salida comercial y ponerlo en valor, porque son olivos milenarios. Porque hay producción, y la PAC prácticamente no les resuelve nada porque son parcelas muy chiquititas. Otro ejemplo es Cardenete donde se está empezando ya la obra de un obrador, o aquí en el Alto Tajo en Peralejos de las Truchas. Cada uno va a su ritmo y eso hay que entenderlo y aceptarlo, no puedes imponer el mismo ritmo a todos los territorios. Pero, por ejemplo, los frutos rojos de El Royo llevaban ya una trayectoria de antes, intentando impulsar la construcción de un obrador y lo han conseguido. Tienen un obrador en marcha y, ayudados por el proyecto, han contratado personal para hacer las pruebas, qué es lo que pueden hacer en ese obrador con los frutos rojos. En Oliete igual, tienen una gran trayectoria y ya tienen su propia almazara, por lo que estamos haciendo es investigar y poner en marcha infusiones de hoja de olivo. Entonces en cada sitio se está trabajando un poco con la singularidad del territorio.

Eduardo • Y si ya nos centramos en el biotipo en el que estamos, en Orea, ¿cómo definirías este lugar, este espacio en lo que refiere a estos productos forestales no maderables?

Marta • Pues Orea es un paraíso para esto, está lleno de recursos y vacío de oportunidades. Y esto pues es una lacra que se repite en todos los pequeños pueblos forestales que están viviendo una indigencia económica muy perversa cuando tienen los recursos para salir adelante y poder generar oportunidades para su gente joven. Orea fue el primer municipio que se certificó FSC de toda Castilla la Mancha y ahora estamos certificando también productos no maderables con PFC y con FSC y hemos solicitado que se incluya en el instrumento de gestión forestal sostenible el plan de aprovechamiento de estos productos.

Estos planes de aprovechamiento hemos intentado que tengan una parte de un 10% de especificidad del territorio, pero un 90% que sea útil para cualquier lugar,

como un manual de buenas prácticas. Qué hacer cuando tú vas al monte a recolectar, tienes que elegir dónde vas a recolectar, dejar un 10% sin recolectar, cortar solamente las partes herbáceas para facilitar el rebrote, llevar material desinfectado, cosas que pueden servir, o cuando se trata de una recolección ya más a gran escala, como puede ser matorral, como puede ser la estepa, respetar las zonas de máxima pendiente, dejar fajas que puedan sujetar el suelo, cuando hay cárcavas, evitar recolectar ahí para que no haya escorrentía, en fin, como un manual de buenas prácticas y luego una parte de especificidad, de cuál es la presencia de esa especie en ese lugar.

Entonces, aquí en Orea para productos silvestres, que es en lo que nos hemos centrado, hay un abanico tan grande que tuvimos que empezar a acotar. Por ejemplo hay un líquen que parece como un estropajo de nanas que hace una tintura buenísima. Entonces tuvimos que valorar su rendimiento, porque claro, el rendimiento, para recoger un kilo necesitas un saco lleno de este líquen. Eso se investigó en el laboratorio a través de una asistencia técnica para ver cuál era el rendimiento y es un poco lo que hemos ido discriminando. Entonces aquí, por ejemplo, en Orea, los productos estrella que hemos determinado han sido el cantueso, el tomillo, la estepa, el muérdago, el líquen y luego como productos no comestibles la cuerna de los ungulados, que estamos mirando a ver si hay mercado asiático porque eso nos beneficiaría prácticamente a todos los territorios, porque en todos tenemos al menos ciervo. Eso sería un hito. Estamos también trabajando ahora en el estudio de mercado y hemos invertido una parte importante porque consideramos que es esencial para poder dar salida a estos productos. Hemos cogido España, Europa y Asia, tres mercados importantes para poder dar salida a nuestros productos. Ahora en estos momentos estamos creando la *red nacional DBC* “Del bosque a tu casa” del proyecto y ya nos están solicitando agentes externos al proyecto incorporarse porque quieren beneficiarse, por ejemplo, de la plataforma de trazabilidad. Hay muchos proyectos que están ahora trabajando el tema de los productos silvestres pero no tienen resuelto ese aspecto de la trazabilidad del producto que para nosotros creemos que es clave y esencial.

Eduardo • Y centrándonos en estos recursos que mencionas, ¿qué objetivo tiene cada uno ellos destinado más al ámbito comestible, al medicinal o al cosmético?

Marta • Bueno, la verdad es que tienen un amplio rango y así lo ha visibilizado todo lo que es el análisis de estos productos. Encuentras que hay productos que pueden ser infusiones, con lo cual son comestibles, pero también puedes hacer un hidrolato que te puede servir tanto para cosmética, como tónico facial, como desodorante o sencillamente para ambientador de tu hogar. Ese hidrolato lo echas en la almohada cuando te acuestas y te genera bienestar. Lo bueno que tienen todos estos productos es que tienen múltiples destinos. Nos centramos en mayor parte en la cosmética pero por ejemplo, tenemos un convenio con el panadero para que intente usar el escaramujo porque tiene muchísima vitamina C, el ácido ascórbico y ese es uno de los impulsores que se utilizan en los panes para fermentar el pan y hacer que crezca. Entonces está haciendo pruebas para el trabajo con masa madre, para ver si verdaderamente a través del escaramujo se consigue hacer una solución que ayude a llevar a hacer una dieta mediterránea. Sustituir estos químicos por productos naturales.

Eduardo • Volviendo un poco a los impactos que pretende el proyecto, ¿cómo consideras que puede contribuir a esta lucha contra la despoblación?

Marta • Bueno, en realidad, cuando abres un camino nunca vas a saber qué puertas se van a cruzar. A veces el camino lo abres tú y son otros los que lo cruzan. Entonces, lo que sí que queremos es cambiar un poco la conciencia de que vivir en un pueblo es sinónimo de fracaso. Hay que visibilizar que los pueblos son lugares de emprendimiento, de gente con ganas de hacer cosas y que es posible sin una inversión estratosférica. Es verdad que parece que si no eres una gran marca de cosmética y tienes un gran laboratorio, no puedes vender una cosmética de calidad. Bueno pues ese cliché hay que romperlo y también entrar en el mercado con productos silvestres. Porque el mercado entiende muy bien el ecológico, el saludable, incluso el comercio justo, pero el silvestre no lo entiende tan bien. Entonces con este proyecto estamos haciendo también un proceso de sensibilización para que la gente entienda lo que es un producto silvestre y que consumiéndolo tiene la garantía, porque está certificado, de que hay una gestión sostenible, y que además está contribuyendo a preservar estos espacios. Por ejemplo, hay especies como la estepa o la jara, pues su aprovechamiento hace que rebajemos esa carga de combustible y sobre todo que la gente, incluso en los propios pueblos forestales, que ha perdido la cultura forestal, visibiliza la gestión como una oportunidad y no como algo negativo.

Visibilizar la gestión como algo positivo, porque nuestros bosques ahora mismo están colapsando de biomasa que no es lo mismo que biodiversidad, y entonces haciendo una gestión de los mismos lo que hacemos es conseguir masas más resilientes, más productivas de cara a nuestra sociedad. Porque la naturaleza no nos necesita, ni el planeta tampoco, puede prescindir de nosotros tranquilamente y estos grandes incendios que ya estamos viendo que escapan a la capacidad humana de extinción es debido a ese colapso de biomasa. Acumulan tanta energía que cuando la liberan de esta forma explosiva la mano humana es absolutamente inoperativa. No te puedes acercar así a un monstruo que se retroalimenta. Entonces este tipo de proyectos lo que centran es, en algunos casos, la gestión del bosque, en otros es en recuperar parcelas que están dentro del bosque y que hacen este efecto mosaico y bajan la continuidad, dan una oportunidad en caso de un incendio, por ejemplo, o todos estos proyectos que están justamente en los límites del bosque y que protegen las poblaciones, que son las zonas de interfaz. Entonces, trabajando esto mejoramos la calidad de vida de las personas, la situación en la que se encuentran nuestros espacios naturales y generamos oportunidades en nuestros pueblos que son los necesarios custodios, que además han sido invisibles. Sin pueblos va a ser muy complicado que podamos preservar los espacios y los bosques tal y como los conocemos.

Eduardo • Comentabas que esto al final es un camino que se abre. ¿Qué problemas os habéis encontrado en este camino y cómo los habéis intentado o conseguido solventar?

Marta • Bueno pues este proyecto surge desde el territorio, con el territorio y para el territorio. Este proyecto no es un estudio que se queda en un cajón, es un proyecto que ha percolado y que hace que estén sucediendo cosas en el territorio. ¿Qué sucede? Pues que el territorio tiene una complejidad enorme y por tanto el proyecto tiene una complejidad enorme ya que cada biotipo, cada espacio, ha tenido su propio ritmo y ha habido que respetarlo, no se ha podido forzar. Las subvenciones están encorsetadas en un marco lógico de tiempo y para nosotros ese ha sido uno de los grandes retos que hemos tenido que abordar.

Otro de los grandes retos ha sido la financiación porque estas pequeñas entidades, que algunas de ellas tenían 500 euros en el banco, pero que tenían capacidad tractors humana, gente con ganas, liderazgo y claro no podían pedir un aval de 300.000 euros. Entonces hubo que buscar alianzas con otros actores que apoyaran, que dieran préstamos a fondo perdido e incluso en la Fundación Biodiversidad tuvieron que entender la complejidad y la realidad haciendo una nueva resolución aprobando el traspaso de fondos entre socios, socios que tenían más músculo para poder soportar este peso económico. Todo esto en apenas tres años. Ha sido la verdad un reto apasionante, un aprendizaje intensísimo, pero que vemos que está dando resultados, que es verdad que estos resultados nos gustaría que hubieran llegado antes, pero como decimos, las cosas hay que aceptarlas, hay que potenciar al máximo los resultados que estamos obteniendo. Estamos haciendo transferencia de conocimiento, estamos dando cursos, despertando interés y eso nos anima mucho. Estamos haciendo acompañamientos, se han creado un par de cooperativas... Todo esto no se va a quedar en un cajón, sino que va a tener continuidad.

Eduardo · Para finalizar, algo que quieras añadir que se nos haya quedado en el tintero.

Marta · Pues que las administraciones públicas y las convocatorias deben adaptarse a los territorios y no al revés. Para que un territorio pueda tener potencia, hay que atenderle en su singularidad y en su complejidad. Esto no es fácil, pero para eso hay grandes técnicos y técnicas y grandes pensadores y pensadoras que tienen que hacer a veces posible lo imposible y como decía antes, fácil lo difícil.

B) ENTREVISTAS PERALEJOS DE LAS TRUCHAS

Abel Moreno Lorente. Alcalde de Peralejo de las Truchas (20 de noviembre de 2025)

Abel - Soy Abel Moreno Lorente, residente en Peralejos de Las Truchas. Y hoy nos trae aquí el proyecto "Del Bosque a Tu Casa".

Eduardo - ¿En qué consiste el proyecto y cuáles son sus objetivos? E

Abel - El proyecto "Del Bosque a Tu Casa" consiste, podríamos llamarlo así, analizando simplemente el nombre, en coger los productos del bosque y llevarlos a la casa de cada cual. Analizando un poco más, consiste en obtener los productos que se han obtenido, tradicionalmente, en las localidades del mundo rural, para procesarlas y ofrecerlas a la gente que vive en ambientes menos rurales y que no pueden disfrutar de ellos. Es decir, obtener un beneficio de algo que se ha hecho toda la vida y, por diversos motivos, llevamos una cierta cantidad de tiempo que se ha perdido.

Eduardo - De los nueve lugares donde se está desarrollando, uno de ellos es Peralejo de las Truchas. ¿Cómo definirías este municipio y esta comarca en lo que respecta a productos forestales no maderables? ¿Qué destacaría?

Abel - Esta comarca tiene gran cantidad de productos no maderables. La cuestión es que, como siempre, muchas veces hemos hecho hincapié en lo que produce gran volumen y beneficios en un corto plazo. Y muchas veces se han olvidado otros productos que se han explotado y que siempre han ayudado al mantenimiento de estas zonas. Entonces, si cada vez vamos eliminando pequeños productos que suponen una pequeña ayuda al mantenimiento, al final lo que estamos haciendo es rebajar las posibilidades de encontrar recursos y que la gente pueda vivir y quedarse en estas zonas. Por ejemplo, gran cantidad de estos recursos fueron la explotación del espliego, lo que es la lavanda, para obtener agua de colonia. En toda esta zona, en todas estas cuestas, el espliego es muy abundante. Entonces, como actividad complementaria para la economía de los pueblos se cosechaba ese espliego, se cortaba, nunca se arrancaba, se cortaba para que volviese a salir, y luego se procesaba cerca de aquí, que había una caldera y se obtenía ya la esencia de espliego, que era lo que se utilizaba para hacer la colonia.

Eduardo - Entonces, en lo que respecta a este biotipo, ¿cuáles son los objetivos concretos del proyecto?

Abel - Podemos decir que el objetivo global de todos los biotipos es el mismo que es crear recursos para que la gente pueda vivir en estos territorios. Y, concretamente, en lo que se refiere a los productos, a lo que se puede obtener de esta zona, a lo mejor estamos un poco más especializados, somos como una mezcla entre la zona del Alto Tajo y la Sierra. Entonces, somos la mezcla de ambas cosas. Están productos como puede ser el espliego, que acabamos de comentar, tenemos el tilo, que es un producto muy típico del Alto Tajo. Por ejemplo, en el tilo hay que tener en cuenta dos cosas, el producto que se extrae y que los árboles que existen fueron podados en su tiempo, de una manera para obtener la tila. Entonces, esos árboles o se continua con esa explotación o se pierde lo que es la estabilidad que tenía la estructura. Son árboles de muchos años, de cientos de años, que se podrían perder. Tenemos también las endrinas que es un producto que no hace tanto tiempo que se ha dejado de explotar a nivel comercial y se utiliza para hacer el afamado pacharán. El enebro también se ha utilizado porque las frutas del enebro, es lo que se utiliza en la base para hacer la ginebra. También se ha utilizado, por ejemplo, otros productos como lo es el orégano, que se utilizaba tanto de manera tradicional en esta zona para lo que es comida, sino como elemento curativo contra los catarros, en infusión.

Eduardo - ¿Y se ha llegado a plantear la idea de hacer algún obrador comunitario o colectivo para poder desarrollar estos productos y comercializarlos?

Abel - Efectivamente, como hemos dicho, hay una cuestión que tenemos que intentar es que los productos que salgan de aquí estén lo máximo elaborados para que toda esa inversión, todo ese dinero que significa el elaborar el producto bruto, primario, hasta que llegue a ser algo útil para el consumidor, que todo ese proceso, si es posible, se realice aquí. Entonces, como estamos hablando, no es un proyecto en el cual alguien vaya a vivir exclusivamente de una cosa, sino que es una ayuda. Por tanto, es muy difícil que una persona en concreto, por mucho

proyecto que tenga de vida y de explotar esto, pueda conseguirlo. Entonces, sí que tenemos en proyecto crear un obrador donde toda la gente asociada pueda realizar esas transformaciones de manera colectiva y no tener que realizar cada uno esa gran inversión que puede significar la imposibilidad de llevar a cabo ese proyecto.

Eduardo - En este caso, tú estás como alcalde de Peralejos, ¿qué papel cumple el ayuntamiento en todo este proyecto?

Abel - Como en todos los ayuntamientos, nuestra labor es intentar desarrollar cualquier actividad que cree estabilidad para la gente que pueda vivir aquí y hacer que estos pueblos sigan viviendo y no desaparezcan. Entonces, como ayuntamiento, tenemos la obligación de crear las posibilidades para que la gente se pueda quedar. Si nosotros tenemos la posibilidad de crear ese espacio para que la gente pueda, de forma colectiva, transformar sus productos, eso es lo que tenemos que hacer y eso es lo que vamos a hacer, porque, de hecho, ya lo estamos organizando.

Eduardo - ¿Crees que puede contribuir a esta lucha contra la despoblación?

Abel - Desde luego que sí. Cualquier ingreso que pueda suponer a cualquier familia, en cualquier momento, siempre va a ser una ayuda para luchar contra la despoblación. Hay que tener en cuenta que tenemos dos factores que nos limitan mucho la población de estas zonas ahora mismo, sin entrar en análisis profundos del por qué, que son la falta de vivienda asequible y la falta de trabajo. La falta de vivienda asequible hay que intentar solucionarla, pero la falta de trabajo, a lo mejor, con esta idea, podemos estar ayudando a la gente para que consiga ese trabajo y que cambie la balanza del me voy al me quedo.

Eduardo - Hay otros aprovechamientos que también nos hemos dejado por ahí, que, por ejemplo, pueden ser las setas, ¿qué papel cumplen aquí el aprovechamiento de las setas o las trufas?

Abel - Sí, hay muchos aprovechamientos. Por ejemplo, sí que tenemos el aprovechamiento de lo que son los productos micológicos, porque muchas veces setas y hongos, no es lo mismo. Llamémosle aprovechamiento micológico y entonces lo tenemos ya todo incluido. Evidentemente es un recurso muy importante el aprovechamiento micológico. Ahora mismo ya no tiene tanta la importancia que tenía antes a la hora de conseguir una gran cantidad de producto y comercializar, eso, lamentablemente, en los últimos años está resultando un poco frustrante porque, no sé si es por el cambio climático, posiblemente, o porque, en circunstancias, la producción es bastante menor. Pero tenemos que enfocarlo también por otro aspecto que es, no tienes por qué conseguir una gran cantidad para obtener un beneficio, sino que lo podemos enfocar por otro aspecto, como que es ofrecer un producto de calidad con la certificación forestal y, además, también es muy importante en este aspecto concreto, porque ya lo vamos observando en los años, su aprovechamiento por parte de la industria turística. Entonces, es un reclamo que se está llevando cada vez más a cabo. La gente viene a buscar setas no para llevarse 20 kilos, sino para pasar el día buscando las setas y recogiendo algunos ejemplares, o una pequeña cantidad para poder degustarlas. Entonces, es realmente muy importante. Y lo mismo podemos decir que está totalmente relacionado con la explotación trufera.

La trufa, como sabéis, es un hongo también. Podemos hablarlo con el aprovechamiento micológico. Entonces, ahí tenemos dos vertientes, que es la tradicional, que era nuestro aprovechamiento de trufas naturales. Ocurre un poco como con las setas, cada vez hay menos, hay mucha gente estudiándolo, pero no se sabe exactamente por qué cada vez hay menos. Entonces, realmente empieza a estar pensando en dejar de ser un incentivo económico para los habitantes de la localidad la búsqueda de trufa silvestre. Pero tenemos como incentivo el hecho de que se puede sembrar, se puede cultivar, no exactamente la trufa, sino el árbol que luego lleva asociada a ese hongo y produce la trufa. Entonces, como tal, esto es algo muy importante para la zona y que hay que incentivar. Y aprovechando la creación de obradores donde se pueden transformar productos y comercializar pues se pueden aprovechar diversos aprovechamientos y mezclarlos. Por ejemplo, otro tema que es el tema de la caza. Es un recurso, hay mucha gente que no le gusta, mucha gente que la adora. Está lleno de controversias y de opiniones encontradas, pero, sea como sea, está claro que es un recurso también. Es un recurso que tenemos y que es innegable que existe. Entonces, se puede hacer una mezcla de producir con ciertas carnes de caza y otros elementos, como puede ser la trufa, para producir embutidos trufados... Y la miel, también está la miel. Aquí hay bastantes colmenas, han existido colmenas aquí de manera tradicional y aún a día de hoy producen. Sí, aquí siempre ha habido colmenar desde hace bastante tiempo y los hay muy antiguos y es una de las tareas que tenemos pendientes es hacer una ruta etnográfica de recorrido por esos colmenares, porque son enormes, con unas paredes muy altas, para impedir que pasen los osos. Entonces, ha sido un aprovechamiento muy importante desde hace, no sabemos cuánto, pero muchos siglos. Y, de hecho, están adecuadas las circunstancias que hace ya más de 100 años que no existen, como es la existencia del oso en estas tierras. Entonces, siempre ha existido y sigue habiendo colmenas, aunque se ha perdido gran cantidad de las que había, porque, igual que hemos perdido la gente, hemos perdido los colmenares, hemos perdido el aprovechamiento del espliego, hemos perdido muchas cosas, pero es un producto que es muy interesante, que está muy valorado, que cada vez se valora más, que cada vez es más difícil encontrarlo de calidad. Entonces, realmente, dentro del marco de este proyecto, yo considero que es uno de los productos estrella, aunque no se hable tanto de ello.

Eduardo - Y en lo que lleváis de proyecto,, ¿qué problemas os habéis encontrado o pensáis que vais a poder encontrar?

Abel - Los problemas iniciales, digamos que son de pequeña índole y de índole local. Es conseguir dónde hacerlo, con qué hacerlo, cómo superar las trabas burocráticas y sanitarias para poder hacerlo. Entonces, son cosas que son más locales, pero cosas que es factible superar. Luego, sí que tenemos lo que son retos más grandes, que es sacar los productos al exterior y cómo conseguir o llegar a un equilibrio entre que se puedan sacar al exterior y se puedan disfrutar fuera y obtener unos beneficios para poder vivir, y, a su vez, no hacer que esos productos sean tan exclusivos que la misma gente que los produce no los pueda disfrutar. Eso es un problema bastante grave. Y, claro, luego está el problema de lo que es la comercialización y regulación de cómo se llevan a cabo todas estas cosas. Porque si es una pequeña producción, pues es fácil regular algo. Pequeño beneficio, poca gente que lo hace, fácil de hacer. Si se empiezan a aumentar las producciones, los beneficios, enseguida empiezan a aparecer picarescas. Esto va así, pero si doy

aquí así la vuelta, me lo salto un poco y obtener más. Entonces, pensamos que no, pero intentaremos que no pase.

Gonzalo Moreno Lorente. Vecino de Peralejos (20 de noviembre de 2025)

Gonzalo - Mi nombre es Gonzalo Moreno Lorente, estamos en Peralejos de las Truchas, pueblo de Guadalajara en el Alto Tajo, y yo he vivido prácticamente toda mi vida aquí. He estado una temporada pequeña afuera, pero muy poco.

Eduardo - ¿Y a qué te has dedicado?

Gonzalo - Yo en principio empecé siendo agricultor, después tuve unas vacas. Una temporada trabajé en la construcción y después terminé siendo empleado laboral de la Junta de Comunidades.

Eduardo - ¿Y ha cambiado mucho el pueblo desde que eres niño ahora?

Gonzalo - Sí, mucho. La verdad es que ha cambiado mucho, mucho. Se han hecho mucho más grandes zonas del pueblo que no existían y que ahora existen. La forma de vivir también ha cambiado mucho porque antes era todo prácticamente en el monte, y ahora, salvo la ganadería, y poco más, bueno, alguna trufa y tal, pero prácticamente ya no hay nada aquí que se saque del monte.

Eduardo - Porque antes la gente de Peralejos, ¿de qué vivía principalmente?

Gonzalo - Antes la gente principalmente vivía de la agricultura y la ganadería. Luego había temporadas que la gente se dedicaba a recoger, por ejemplo la tila, que era un producto que se conseguía en el monte. Remontaban los tilos, y abajo cogían la tila y se vendía. Había otras temporadas que se dedicaban a recoger espliego y hubo ocasiones que llegó a haber hasta dos calderas de espliego en el pueblo. Era una temporada que era del 15 de agosto más o menos, que ya terminaban las labores de recogida del campo, de la cosecha, pues un mes más o menos.

Eduardo - ¿Y el espliego se llevaba a las calderas y que se obtenía de allí?

Gonzalo - Pues el aceite esencial, la esencia de espliego es un aceite esencial. Eso ha sido histórico y desde que yo nací se hacía en el pueblo.

Eduardo - ¿Y cuando terminó de hacerse?

Gonzalo - Pues yo creo que con la industrialización se perdió todo.

Eduardo - Y has hablado de las tilas, ¿hay muchos tilos aquí?

Gonzalo - Sí, aquí había una temporada importante que la gente se dedicaba, o mucha gente se dedicaba a ir a recoger tila al monte. Hay tilos centenarios, vamos, grandísimos, que creo que se van a morir, porque como ahora nadie los

toca, y si los tocas te empapelan, pues se morirán, y vamos, algunos se están muriendo ya.

Eduardo - ¿Se vendía bien la tila?

Gonzalo - La tila se vendía muy bien.

Eduardo - ¿Venía alguien al pueblo a comprarla?

Gonzalo - No, no, había un señor del pueblo, que era el comerciante del pueblo, que la compraba todo el mundo y luego la vendía.

Eduardo - Y has mencionado que tú también tuviste ganado, ¿Cómo de importante ha sido la ganadería y cuántas cabezas de ganado llegó a haber?

Gonzalo - Cuando yo recuerdo, había ocho o nueve mil cabezas de ganado, seguramente anteriormente con la trashumancia más. Pero entonces ya no había trashumancia y unas ocho mil cabezas de ganado es lo que yo recuerdo haber en el pueblo. Claro, había mucha diferencia entre los inviernos y los veranos con la trashumancia. Claro, es que aquí en invierno la gente se tenía que ir, cuando llevaba mucho ganado la gente se tenía que ir, porque si no no había comida. Entonces aquí la gente era habitual que fueran trashumantes, que bajaran a las zonas del Valle de Alcudía, Jaén o de otros lugares a pasar los inviernos. Vamos, yo de eso recuerdo muy poco. Pero antes la comarca entera se dedicaba a eso, luego unos pueblos como Peralejo dejó antes la trashumancia, y hay pueblos que hasta hace poco han seguido haciendo trashumancia

Eduardo - ¿Y cómo estaba dividido el pueblo en cuanto a pastos? ¿Había zonas? ¿Había lugares, cuarteles diferentes de pastos?

Gonzalo - En principio aquí todo el mundo podía pastar por todo el pueblo. Incluso las fincas particulares se las comían todo el mundo sin ningún problema. Luego recuerdo zonas donde en determinadas épocas del año no podían entrar, supongo que era cuando ya no había trashumancia, para guardar los pastos de esa zona para el invierno.

Eduardo - Has mencionado que también fuiste agricultor, ¿cómo de importante ha sido la agricultura y qué se cultivaba principalmente aquí?

Gonzalo - Aquí era una agricultura de pan llevar que se decía, y era trigo, cebada, avena, centeno, y cuatro huertos familiares de estos de cuatro tomates. Lo principal era eso y era una agricultura de subsistencia.

Eduardo - Hemos mencionado algunos elementos del monte que se han aprovechado. Voy a empezar casi por el primero, que es la madera. ¿Aquí se ha cortado madera?

Gonzalo - Sí, se ha cortado madera. De hecho, mucha madera. Aquí había muchos arrastradores, gente que se dedicaba a arrastrar y pelar la madera.

Eduardo - ¿Y carbón?

Gonzalo . Yo no lo recuerdo, supongo que se ha hecho, pero yo no lo recuerdo. Lo que sí he oído es que había gente que se iba fuera de aquí a otros sitios a hacer carbón, pero aquí en Peralejos no recuerdo que se haya hecho carbón. Pero supongo que se ha tenido que hacer, claro.

Eduardo - ¿Y miera de los enebros?

Gonzalo - No, tampoco. Lo que sí recuerdo, algunas temporadas, es que aquí se compraban la semilla del enebro, supongo que para ginebra. Fueron 8 o 10 años simplemente, pero bueno, sí se hizo. Y los licores aquí se hacían de otras cosas, aunque fuera a nivel casero, me refiero, con frutos del bosque. También hay un elemento muy importante en esta zona que es la miel.

Eduardo - ¿Ha habido colmenares?

Gonzalo - Sí, aquí de hecho, hay pueblos por aquí que cuando se habla de la miel dicen «eso era para abejas». Sí, había aquí muchos colmenares. No sé si lo comercializaban o cómo lo hacían, pero colmenares había mucho.

Eduardo - ¿Y a día de hoy?

Gonzalo - Hoy día yo tengo unas poquitas colmenas, muy pocas, y mis hermanos y otros chicos tienen algunas. Somos cuatro personas que tenemos colmenas, y tenemos pocas.

Eduardo - Y un tema que ya está casi en boga de todo, que al final está casi de moda, es las setas. Incluso la trufa. ¿Históricamente se recolectaba la trufa y se recolectaban las setas?

Gonzalo - La trufa ya hace mucho que se recolecta. Al principio, cuando yo era niño, no. Después de seguida se empezó a recolectar, y aquí se han cogido muchas trufas. Y sí se ha recolectado muy bien. Y la seta de toda la vida, pues se han cogido setas, no con la fuerza que hay ahora. Pero bueno, la gente de aquí siempre cogía, y era muy selectivo, porque aquí la gente solo quería la seta de cardo y los niscalos. Sí, las amanitas y los boletos poco se cogían antes. Pocos, pocos. Muy pocos. Las amanitas ni mirarlas. Y bueno, lo hemos mencionado antes, pero el tema de frutos del bosque entonces no se cogía nada. En plan, las moras, los escaramujos, no se hacía nada con ellos. La gente cogía moras y comía moras, pero se las comía de la mata y se las comía y ya está. No había nadie que las recogiera para venderlas ni nada. Algunos de ellos tenían que coger las endrinas. Las endrinas sí las cogieron hace algunos años y las compraron para el pacharán..

Eduardo - Y antes has mencionado el espliego, pero bueno, otras aromáticas como el tomillo o el romero, ¿se han llegado a utilizar para aceites esenciales o para otra cosa?

Gonzalo - No, nada. Bueno el tomillo para cocinar un poco. Luego se cogía el té de roca, eso sí, se cogía y en todas las casas había té de roca, pero era más como una especie de remedio contra las tripas y cosas de esas. Se cogía también una manzanilla, que no es la manzanilla típica, no es la manzanilla normal, era una manzanilla amarga, ácida, que había que desgargar para tomársela. Pero se

utilizaba casi como medicamento. Era como medicamento normal, la manzanilla y el té de roca, eran como medicamentos.

Eduardo - ¿Y las aliagas se utilizaban también?

Gonzalo - Sí, las aliagas también para encender, claro.

Eduardo - Y, cambiando un poco de tema, para hacer cal, ¿había caleras aquí?

Gonzalo - Aquí había muchas caleras. La gente hacía caleras para sacar su cal, claro. Y entonces, cuando hacían las paredes en las edificaciones, sí. O sea, era la argamasa, la cal.

Eduardo - También has comentado que también fuiste, trabajaste en la construcción, ¿lo hacíais en una construcción tradicional con argamasa, de mortero, de piedra?

Gonzalo - No, yo ya no. Yo ya no hacía eso. Ya no. Yo lo he visto, hacer paredes con mortero de cal, pero yo no, yo era muy pequeño.

Eduardo - Y al pasar por aquí el río, ¿había truchas?

Gonzalo - Cómo no, ¿haber truchas aquí? Había gente que prácticamente vivía de lo que pescaba. La pesca era bastante habitual, no como deportivo, casi como alimentación. Había gente que su, digamos que su modo de vida era ir al río, coger unas truchas y venir al pueblo, como si, se supone que ellos no tenían tas, y después iban a otras cosas y le decían, te cambio unas truchas por no sé cuánto pano cuando no sé cuánto tal.

Eduardo - Hoy en día puede quedar en el recuerdo estos lugares por el tema de los gancheros, ¿De eso llegas a recordar tú algo de verdad que sucediera aquí o que por lo menos tus padres te contaran?

Gonzalo - Bueno, aquí yo lo último así cosa sería que recuerdo, era yo muy niño y la bajaron, pero yo ya era muy niño y sí lo recuerdo, pero no te puedo dar detalles porque, porque no te puedo dar así detalles. Mis padres, los viejos sí contaban cantidad de cosas.

Eduardo - ¿Y qué cosas contaban? ¿Recuerdas alguna anécdota?

Gonzalo - Sí, pues básicamente que los gancheros y los de los sitios se llevaban mal y bueno, pues había unos enfrentamientos serios. Eso como con los trashumantes pasaba lo mismo. Por los pueblos que pasaban no eran los más queridos. Los gancheros habitualmente eran gente muy pobre, muy pobre y bueno, pues que se podía pues apañar con la gallina o el cordero. Entonces ya no veías los corderos había pocos. O sea que entonces la gente no los quería muy bien.

Eduardo - Y por ejemplo, has mencionado que el monte se dejó de utilizar por la industrialización pero, ¿se te ocurren ejemplos de momentos que digas aquí se ha dejado de hacer esto?

Gonzalo - Por ejemplo, cuando el hombre que recogía las piñas para venderlas fuera dejó de hacerlo o empezaron a llegar productos de fuera o la gente se fue y no volvió porque tú te fuiste y volviste, ¿cierto? Yo me fui poco. Yo estuve estudiando el tiempo que estuve estudiando. Para trabajar no me he ido nunca.

Eduardo - ¿Y otros compañeros tuyos o vecinos del pueblo se fueron y volvieron?

Gonzalo - No, muy pocos. Uno, bueno, si te pones a pensar así ha vuelto mucho. Digamos, la mayoría de gente de mi edad se fue y ha vuelto. En los pueblos habitualmente no había especialistas. Todos éramos todo. Eras agricultor, labrador, o sea, agricultor, pastor, buscabas trufas. La gente del pueblo, los pueblos la especialidad era corta. Todo el mundo hacía de todo. El agricultor tenía ovejas y yo iba con las ovejas y las lloraba y tal con los hijos y tal. Todo el mundo hacía todo. O sea, la especialidad que hay ahora mismo, eso no existía. Bueno, había algunos, pero pocos. La mayoría de la gente hacía lo que en el momento hacía falta. Gente multiusos. O sea, además, te lo explico. Lo dice el refrán. Hombre de muchos oficios. Pobre seguro.

Ascensión Felipe Caja “Chon”. Vecina de Peralejos (20 de noviembre de 2025)

Ascensión - Me llamo Ascensión Felipe Caja, aunque todo el mundo me llama Chon. Nací aquí, me parieron aquí y bueno, pues lo del tema de la recolección y cómo se hacían antiguamente las cosas, pues sí que lo tengo bastante sabido. Entonces nosotros de hecho la tila la estuvimos recolectando, pues mira, antes de casarnos, que hace 41 años, estuvimos cogiendo tila, que ya no lo hacía nadie, ese trabajo no hacía nadie, para sacar dinero para podernos, porque claro, antiguamente no tenía que ver las cosas como ahora para poder sacar un dinerillo y yo al principio decía, pues qué bien voy a estar sentada, pero es un trabajo duro porque tenías que coger bastante porque lo cogías y luego se queda muy seca y parece que llevaba sacos y sacos y luego se queda en nada, o sea que no tiene nada que ver la tila natural con la tila que te venden en un herbolario, es una pasada. De hecho yo tengo anécdotas que os puedo decir, aquí antiguamente cuando fallecía una persona se velaba en las casas y entonces pues la gente no le apetecía de comer ni de nada porque estabas con el disgusto de lo que había pasado y entonces era muy típico que en la casa donde había fallecido una persona tenía que tener la olla puesta con la tila. E ibas bebiendo tila y relajaba muchísimo. Luego pues se recolectaban también otras cosas como el orégano, el tomillo, el poleo, la menta o la árnica.

Eduardo - Y las aromáticas, ¿qué se hacía con ellas?

Ascensión - Pues las aromáticas aquí también se cogía el espliego y lavanda natural, que está aquí en el pueblo. Y entonces luego después había un alambique y se sacaba la espalda esencia, que está de hecho sigue todavía. La caldera donde se hacía el espliego todavía existe, está un poquito más abajo del cementerio.

Eduardo - ¿Y la caldera de quién era propiedad?

Ascensión - Pues la caldera yo creo que era propiedad del ayuntamiento. Entonces cada uno recolectaba y luego iban ahí.

Eduardo - Y volviendo un poco al tema del tilo, ¿Cómo era el proceso? ¿En qué época del año tenías que coger y cómo se cogía?

Ascensión - La tila la recolectamos a últimos de junio, primeros de julio, cuando está en flor. Tenías que ir además a los árboles, que hay árboles centenarios y entonces cortabas las ramas y con un hachuelo se cortaban y luego después cuando tenías ya un montón, las dejabas, las ponías así boca abajo y entonces cuelgan así las campanitas, lleva como tres florecitas. Luego cuando venías ya del campo tenías que extenderla para que se secara, porque si no se fermentaba. Entonces la extendías y luego se quedaba en nada, porque venías con un montón ilusionada, con un montón de sacos y tal, y luego se quedaba en nada, porque claro, eso ya se seca y al quedarse seco pues no pesa nada y ya te digo, es súper eficaz.

Eduardo - Otro recurso del monte son los frutos del bosque. ¿se han recolectado y se han utilizado?

Ascensión - Sí, la endrina. Aquí hay endrinas que se hace el pacharán, que de hecho yo lo sigo haciendo ahora mismo también. También se recolectaba la endrina porque venían y nos la compraban. Antiguamente la vida era muy dura aquí en el pueblo y se vivía a base de recoger cosas que había en el campo, que ahora todo eso se está perdiendo. Entonces hay muchísimas cosas. También se cogía el escaramujo, el rosal silvestre con el que se hace la rosa mosqueta.

Eduardo - ¿Y de la zarza se llegaba a coger las moras?

Ascensión - Sí, las moras también, pero bueno, las moras eran más a título personal porque la gente hacía sus mermeladas y sus cosas. Y luego la majuela que está buenísima. La majuela está muy rica, a mí me encanta comerlas.

Eduardo - ¿Y el enebro?

Ascensión - Sí, los cucos de enebro, correcto, se me había olvidado. El enebro también igual se cogía para hacer la ginebra. Eso lo compraban y se lo llevaban a otro sitio que ya no ellos. Se recolectaba aquí y en los pueblos de aquí cerca de la Serranía de Cuenca. Por ejemplo, mi cuñado y sus padres recolectaban el enebro y luego venían igual y te lo compraban. Igual que venían a coger la árnica y venían a recoger la tila.

Eduardo - Y cambiando un poco de tema, respecto a lo que son las propias setas, la recolección de las setas silvestres, también de la trufa, que ahora es algo tan común, ¿Ha sido siempre así?

Ascensión - Sí, la seta también se recolectaba, lógicamente para comer la gente, porque claro, lo que te digo es que la vida era de otra manera. Y luego también lo que recolectaban también era el gamón, que con el gamón lo que hacían era que mantenían a los cerdos, les echaban el gamón, lo cocían y se lo echaban en un alimento, porque aquí el alimento que tenían todo el año era que criabas tu propio cerdo, tus gallinitas, y es con lo que sobrevivías el invierno y lo poco de la huerta. Porque claro, aquí ahora cambió muchísimo el clima, porque ahora no tiene nada que ver, pero antiguamente lo que es el campo daba poco, porque de seguida helada, caían muchas heladas y se podía coger poco del campo. Pero

bueno, pues la huerta lo que se podía se hacía también para tenerlo para todo el año, porque aquí no había ingresos de nada. Se vivía, de hecho, por ejemplo, mi abuelo también vivía de la caza y de la pesca. Él pescaba y vivía de eso. Y luego mi abuela se llevaba las truchas en unas alforjas hasta Checa. Caminaba por el bosque con las alforjas, con las truchas, hasta Checa y las cambiaba a lo mejor por harina o por otra cosa que tuvieran.

Eduardo - Y luego, bueno, viendo otros aspectos, ¿qué importancia ha tenido la miel o las colmenas?

Ascensión - La miel igual también mi abuelo ha sido colmenero por ejemplo. Mi abuelo ya murió hace muchísimos años y yo he estado recolectando la miel con él. Y de hecho ahora nosotros tenemos miel, ahí tienes un cartelito que nosotros vendemos miel propia nuestra, que además es una miel riquísima porque tiene muchísima variedad de flores y es ecológica, nosotros no le hacemos la catalogación ecológica porque claro, todo es dinero y dinero, pero aquí no hay pesticidas, no hay nada porque no hay siembra. Entonces es una miel que es muy buena, es una miel muy buena.

Eduardo - ¿Tenéis un obrador propio?

Ascensión - Sí, tenemos un obrador propio.

Eduardo - Antes has mencionado que no es el sitio más idóneo para el cultivo, pero sí que ha habido cultivo de secano. ¿Qué cultivos ha habido aquí?

Ascensión - La cebada. Pero bueno, los cultivos la verdad que eso ya te digo, por el clima que hace, pues no se daba. De hecho domingo, mi marido sí que estaba estudiando en la Universidad Económica y dejó la universidad y se vino el pueblo a sembrar ya contractores y tal, porque antiguamente la hacían con mulas y tal, porque aquí no hay concentración parcelaria. Y bueno, empezó con la aventura esa, pero lo tuvo que dejar porque no daba rendimiento.

Eduardo - También has mencionado antes el tema del pacharán, de que todavía se hacen otro tipo de licores con recursos así del monte.

Ascensión - Sí, sí, por ejemplo con la tila hacíamos cuando la gente se iba a casar, de hecho yo en mi preboda, bueno, en la noche anterior a la boda lo hicieron, me lo hizo mi madre, se hacía una bebida que se llamaba, como no había bebidas, porque no había bebidas espirituosas como hay ahora, pues se hacía una cosa que se llamaba "chapurriao" que se hacía con la miel y con la tila. Y está muy rico. Ya te digo, en mi boda, o sea, la noche antes venían y cantaban a la novia. Y entonces pues hacías algún bollo, alguna cosa, que eso sí que lo hacía la gente del pueblo. Mi abuela hacía también las tortas para las bodas y todo eso. Y entonces lo que se tomaba entonces era el "chapurriao" que era orujo destilado con la tila y con miel, que no veas cómo pegaba aquello.

Eduardo - Y bueno, una reflexión un poco más general, tanto a ti misma, pero a lo mejor también pensando en tus madres, en tus abuelas, en este tipo de recolección de los elementos del bosque, de estos productos forestales no maderables, ¿Había un papel destacado de la mujer?

Ascensión - Bueno, la mujer como siempre ha estado en todo, porque la mujer estaba en todo, estaba en la casa, estaba en el campo y estaba en todo. Sí, la

mujer hacía las cosas de la casa y luego después se iba con la familia y se iban a recolectar de todo. Lo hacían, o sea, la mujer estaba en todos los sitios.

Eduardo - ¿Y algunos remedios así medicinales que sean populares aquí, que se utilizaron con algunas plantas más allá de la tila?

Ascensión - Sí, pues también hacían antes los emplastos. La abuela de mi marido, por ejemplo, la tenían como si fuera una curandera y hacían emplastos, pero yo ya no sé decir cómo los hacían. Pues eso, pues a lo mejor con la árnica y con cosas, hacían emplastos. Habías hecho un esguince o cualquier cosa de estas y entonces te ponían un emplasto que les llamaban.

Eduardo - Antes has dicho, fuera de la entrevista, has hablado de la tabaquera.

Ascensión -Sí, la árnica, es que le dicen árnica pero nosotros le hacíamos tabaquera. nosotros le llamábamos tabaquera y la compraba un señor que tenía una tienda del pueblo. Entonces íbamos todos los críos a recoger la tabaquera, que una vez, por cierto, nos fuimos al otro lado del río, que nos escapamos, o sea, con los padres no les dijimos nada, que nos íbamos, cruzamos el río y no sabíamos ni nadar. Cruzamos el río y resulta que luego nos fuimos a una zona que se llama Belvalle. Y llegamos allí y la tabaquera estaba seca y no la cogimos. Y luego después, con los años he reflexionado yo digo, qué bobos, ¿Por qué no la cogimos si luego había que secarla? Porque luego después había que secarla y venderla seca, pero nosotros no la secábamos, nosotros la vendíamos tal cual como la cogíamos. El de la tienda supongo yo que lo que nos daba nos daba por lo seco. Pero claro, nosotros como niño, pues oye, si cogíamos, yo que sé, diez céntimos o quince o lo que fuera, pues nos venía estupendo para comprarnos y podíamos comprarnos algo, una chuche o algo.

Eduardo - ¿Y en qué momento notaste que se dejó de hacer?

Ascensión - Pues cuando la tienda desapareció y entonces ya no se ha comprado nunca más. Y hay mucha aquí. De hecho yo la cojo y la hago con aceite de coco y me la hago para cuando a lo mejor tengo un hematoma o tengo cualquier cosa.

C) ENTREVISTAS CARDENETE

Maria Dolores Tejeda “Lola”. Vecina de Cardenete (5 de noviembre de 2025)

Lola • Soy María Dolores Tejera, Lola, soy de Cardenete y he vivido en Cuenca. He sido maestra, ahora ya estoy jubilada y entonces ahora estamos a caballo entre Cuenca y Cardenete. Y... ¿qué voy a decir de Cardenete? Pues que es mi pueblo y está en una zona de la Serranía Baja que es maravillosa.

Eduardo • Hoy venimos un poco a hablar de estos recursos silvestres que se han ido recolectando y usando a lo largo de los tiempos aquí en Cardenete. Centrándonos en las plantas, ¿Podrías darnos algún ejemplo de uso tradicional más culinario hacia la alimentación de la recolección de plantas silvestres?

Lola • Pues mira, aquí por ejemplo, de plantas silvestres, yo recuerdo que llegaba la época de collejas, que son como las espinacas, y se cogían las collejas, que además están muy ricas. En un primer aspecto parecen un poquito más ásperas que las espinacas pero luego se cocinan en revueltos y en guisos y están muy buenas. Hay espárragos silvestres que también coge la gente cuando llega la época. También se cogía tomillo, morquera que lo utilizaban para aliñar las aceitunas, y luego llegaba la época de los hongos y se cogían mizclos, setas de cardo, los boletus, las llanegas, siempre que las condiciones meteorológicas acompañen. Con ellos a la gente en general le gusta hacerlos en guisos, a la plancha y hay gente que los hace en conserva, que los guarda y bueno, pues a lo largo del año ahí los tienen. Los boletus, por ejemplo, se dejan secar, se guardan y luego los tienes secos para las comidas, como una especia y está todo muy rico.

Eduardo • ¿Y frutos rojos como el escaramujo?

Lola • No, aquí yo creo que tanto de eso no. O a mí por lo menos no me suena.

Eduardo • Y, ¿usos medicinales de estas plantas o algún remedio necesario que la gente conociera?

Lola • Hay una anécdota curiosa, que forma parte de la leyenda local, que era el Ojopollo. Pues mira, cuando había niños que estaban enfermos y parecía que no se recuperaban los pesaban con Ojopollo. Entonces se ponía en una balanza al niño y en la otra ponían tantos kilos de plantas como pesaba el niño. Y luego consistía en que todo eso lo echabas por un camino donde la gente lo pisaba y luego mejoraban. Y luego como tenemos muy cerca el río, hay té de río, que también va la gente a coger porque está muy rico y además es muy bueno. Y luego medicinal me suena de haber oído a mi padre algunas veces, que por aquí había cola de caballo. Me suena, pero tampoco te podría decir tampoco.

Eduardo • Y por ejemplo, las aromáticas que has mencionado antes como el tomillo, ¿para qué se usaban?

Lola • No, no, lo que sí que os tengo que contar que era muy importante, era el espliego y romero. Hubo una época en que aquí había calderas de espliego porque venía una empresa que ponían unas calderas enormes donde hacían el espliego y el romero. Entonces la gente del pueblo iba, cogía el espliego y el romero, se ganaban un sueldillo, un dinero y toda esta gente lo fabricaba y se llevaba las esencias. Podían estar dos meses o tres meses aquí en el pueblo haciendo eso.

Eduardo • ¿Y se hacía antes de que llegaran a estas calderas?

Lola • No, eso no me suena a nada. A no ser que alguien particularmente tuviese un alambique pequeñito y quisiera hacer sus cosas de coger sus esencias o sus aceites. Pero además de esto que te hablo, igual es hace 40 o 50 años, después no se ha vuelto a hacer. Una pena porque aquí sí que viene gente a coger romero y lo venden, o sea los propietarios porque aquí el monte de Cardenete, el Valle, es de particulares la mayoría. Entonces es de dos o tres particulares que efectivamente les dejan entrar en sus fincas, parcelas, hacen romero y tal y me imagino que lo venden a una empresa. Pero esto del espliego se hizo hace ya mucho tiempo y ya te digo que daba mucha vida porque había mucha gente que iba a coger espliego y romero.

Eduardo • Y en este papel de recolección y de todo este tratamiento de los recursos silvestres, ¿había un papel destacado y diferenciado por la mujer?

Lola • Pues mira yo pienso que sí porque la mujer en la zona rural creo que ha trabajado muchísimo y que no se le ha reconocido. Aparte de ser ama de casa, de llevar a su familia, a sus hijos, la mujer se iba al campo también a trabajar con el hombre. Y ya te digo, cuando llegaba la época determinada pues la mujer tenía que ir con toda la familia y recoger aceituna. Pues ha ayudado en todo, en todo siempre.

Eduardo • Luego hemos visto que también se ha llegado a recolectar piñones aquí en Cardenete. ¿De esto recuerdas algo?

Lola • Sí, la gente coge sus piñas para su uso de leña, antes más que ahora. De hecho vas y dices, bueno, pues vamos a coger piñones, pero coges un poco a nivel familiar. Así en plan de decir recolectar, recolectar en plan fuerte, yo creo que no, a mí no me suena eso tanto aquí en Cardenete

Eduardo • Y respecto a la miel, ¿ha habido producción?

Lola • Sí, sí, la miel, bueno, antes por ejemplo, ahora, bueno, ya os comento, ahora claro, hay menos gente joven en el pueblo, menos posibilidades de trabajo y tal, pero antes había mucha gente que tenía colmenas. Ahora también hay gente que se dedica un poquito, recoge, hace su miel y vende. Pero sí, sí. Aquí se consume miel local, miel hecha de aquí.

Eduardo • ¿Antes a lo mejor casi todo el mundo tenía alguna colmena?

Lola • Sí, antes casi todo el mundo tenía colmenas y yo creo que se hacían su propia miel para consumo familiar.

Eduardo • Y bueno, antes has mencionado mizclos respecto a la colección de setas. ¿Cómo ha cambiado a lo largo del tiempo?

Lola • No, yo te diría que no ha cambiado en el sentido de que lo que se pueda hacer de recogerlas y de conservarlas y tal, se sigue haciendo de forma tradicional, artesana, porque en parte se hace para consumo familiar también. Aquí, por ejemplo, no hay gente que coja grandes cantidades, como a veces ves camiones o furgonetas que ves por algún sitio que están vendiendo y tal. Bueno, hay gente que a veces coge mucho, pero no se lo plantea en el sentido. Algunas veces han dejado en alguna tienda, se han cogido mucho, pero vamos, que es un poco a nivel artesano y de casa.

Eduardo • ¿Y qué especie se cogió? ¿En qué setas se han recolectado?

Lola • Pues yo creo que aquí lo que más se coge es la seta de cardo. De hecho es la seta más buena. Aquí también se cogen llanegas, que están muy ricas también, por cierto. Y no sabría decirte, bueno, luego claro, nuestros mizclos, como digo yo, boletus que te mencionaba antes también, y luego me imagino que habrá más especies, pero como yo no soy muy experta en eso, pues eso, ya los de la Asociación Micológica que sí saben más.

Eduardo • Y ahora que ya tienes un contexto de lo que es el proyecto, de lo que se busca hacer con este orador un poco comunitario, ¿Cuál es tu opinión al respecto?

Lola · Pues mira, me ha parecido muy interesante el proyecto en sí, y sería interesante en Cardenete. Porque a raíz de lo que me habéis estado contando, viene gente a hacer el romero, porque en parte hay mucho monte, aunque sea de particular, pero hay mucho monte. Yo creo que retomar el espliego y el romero para esencias me parecería súper importante, porque además la esencia luego creo que es más fácil de conservar y por tanto es más fácil de comercializar o de darle un ámbito más amplio en su comercialización, porque luego el resto de cosas de las que hemos estado hablando, que también son alimentos con características muy concretas, que ya es más difícil el tiempo de conserva, pero vale, pues sí, me parece interesante además porque si hay gente joven aquí que no es que no haga nada, pero bueno, que tiene menos posibilidades de trabajos y tal, pues mira, sería quizá un incentivo para poder hacer algo, ver que los productos originales del pueblo pueden tener una proyección fuera, que eso es muy importante. Y sí, es interesante también un poco enfocado en la mujer, incluso, chicas jóvenes. Bien es cierto que habría que hacer mucho trabajo en cambiar el chip de la gente, eso también hay que tenerlo en cuenta, porque ahora decirle a alguien, oye, que nos vamos a coger romero, que nos vamos a coger tal. Sí que hay buena conciencia de ir a coger los hongos, las setas y tal, pero ya te digo, por el gusto, por la actividad en sí, que me apetece ir a cogerlas, pero bueno, sí, es muy interesante.

Eduardo · ¿Alguna cosa más respecto a esto que nos hayamos dejado en el tintero que quieras añadir?

Lola · No, bueno, yo podría decir que aquí en su momento hubo una almazara que fue muy importante también, además una almazara creada por una cooperativa de socios, ya te hablo de mucho tiempo, pero también era muy importante porque se recogía todo el aceite, las familias tenían el aceite y de hecho casi todas las familias tenían sus olivos más o menos, pero tenían un poquito, ahora ya no lo lleva la gente, claro, pero tenían aceite para su consumo de todo el año. Igual que hubo dos bodegas que se recogía mucha uva, no es que hubiese viñas, pero bueno, había bastante viña y se recogía uva, la gente hacía su vino. Aún hay gente que hace su propio vino de consumo, si quiere, familiar. No sé, a mi me parece interesante para el obrador, fíjate, aunque no fuera... que aunque no fuera por darle una proyección fuera de lo local, del pueblo, pero si... conseguir un poquito de aceite de aquí también, de las olivas de aquí. Incluso el propio proceso de hacer el vino, que hay gente aquí que hace muy buen vino, que hasta podían ayudar o enseñar en todo ese proceso.

Esmeraldo Herreros Álvarez. Vecino de Cardenete (5 de noviembre de 2025)

Esmeraldo · Mi nombre es Esmeraldo Herreros Álvarez. El único Esmeraldo que hay en el pueblo de Cardenete, donde vivo.

Iria · ¿Y a qué oficio te has dedicado en tu vida?

Esmeraldo · He sido camionero. Hasta que me jubilé he estado fuera. Estaba en Cullera y hacíamos viajes desde Cullera a Toulouse. Tres viajes a la semana. Íbamos dos compañeros, porque entonces no es como ahora que van solos y tienen sus paradas, entonces íbamos dos y el camión no paraba más que para cargar, descargar y comer. Continuo, de día y de noche.

Iria • ¿Y tu infancia sí la pasaste aquí en Cardenete?

Esmeraldo • La infancia, sí.

Iria • ¿Y cómo recuerdas el pueblo en tu infancia?

Esmeraldo • Pues el pueblo había mucha diferencia con ahora, porque es que había muchísimo personal, antes había de todo aquí. Había tres o cuatro aserraderos de madera, tres molinos de aceituna, dos bodegas... Ahora somos 470 habitantes o por ahí, pero tampoco no nos falta de nada, hay dos supermercados, dispuestos de sanidad, los médicos...

Iria • ¿Y para el pueblo qué importancia tenía el monte?

Esmeraldo • Bueno, aquí hubo una temporada que sacaron resina, pero la mayoría era el aprovechamiento de la madera. Ahora ya como la madera con los plásticos ha aflojado mucho, pero aquí había cuatro o cinco serrerías de madera.

Iria • Y otros recursos de los pinos como los piñones, ¿Recuerdas?

Esmeraldo • Los piñones ahora vienen de por ahí, de por ahí de La Mancha, vienen con máquinas y las piñas se las llevan. Hay gente que tiene pinos, porque casi todo el monte es particular. En muchos pueblos el ayuntamiento tiene, pero aquí es que no tiene nada. Y hay quien llega y le dice que se lleven y se llevan las piñas.

Iria • ¿Y en tu infancia era así también?

Esmeraldo • No, entonces era diferente. Todas esas cosas no se recogían aquí. La gente del pueblo cogía piñas, piñones, pero si querían algo para la cosa del pueblo, para ellos no era de hacer negocio ni nada.

Iria • Y, ¿Recuerdas si había hornos?

Esmeraldo • Había cuatro o cinco hornos que iba la gente a hacer el pan, que no es como ahora que hay panaderías, entonces aunque había panaderías, pero la gente hacía su pan, iban al horno, pagaban lo que les cobraban por hacerlo y hacían el pan.

Iria • Y el romero, por ejemplo, ¿se utilizaba para algo?

Esmeraldo • Aquí hubo muchos años que hacían mucho romero, que lo cargaban en el tren para las fábricas de cerámica de Castellón y Valencia. Cargaban vagones enteros. Había gente que iba y cortaba romero y era de lo que vivían entonces. Y hasta incluso carreta, la peladura de los pinos, de una clase de pino que se llama pin carrasco, se llevaban carreta de esas para hacer pintura.

Iria • ¿Y era importante la ganadería?

Esmeraldo • Hombre aquí había muchas casas que tenían ganado, poco, mucho, pero había muchas casas que tenían y sembraban para los animales. Comparado con ahora que hay solamente dos ganaderos aquí, pero entre los dos tienen como el doble de ganado que había entonces. Porque antes a lo mejor había quien tenía 50 ovejas o por ahí, cosas así, pero ahora es que hay dos ganaderos y entre los dos tienen cerca de 3.000 cabezas de ganado.

Iria • ¿Y hay buenos pastos aquí para el ganado?

Esmeraldo • Hombre, pastos, pues aquí lo que pasa es que ahora, por ejemplo, antes había muchos olivos pero más del 80% está perdido porque ya ni se habían ni nada, porque no hay gente. El problema de estos pueblos es que si aquí, por ejemplo, en Cardenete hubiera cualquier empresa, con que hubiera 40 o 50 obreros, sobraría para el pueblo notarse mucho, porque aquí, claro, hay algo de agricultura, pero tampoco es una cosa de más. Los pocos que hay van viviendo así. La mayoría, es que somos la mayoría, la mitad del pueblo, más de la mitad es jubilada. Jubilados todos, casi todos.

Iria • Y cuando eras joven la oliva sí que...

Esmeraldo • Entonces sí. Entonces ya te digo, había tres molinos de la aceituna, tres molinos dentro del pueblo.

Iria • ¿Y había colmenas?

Esmeraldo • Colmenas sí había. Vamos, no es mucho lo que hay, pero aún hay gente que tiene colmenas.

Iria • ¿Había muchas?

Esmeraldo • Entonces había más gente que tenía, sí

Iria • Y por otro lado también en el monte, ¿recolectabais setas?

Esmeraldo • Setas aquí de toda la vida. Como he andado por el monte sé muchos sitios y bueno, siempre que el tiempo venga en condiciones, porque dicen que en el mes de agosto llueve y si llueve en agosto ya salen las setas y los mizclos. Bueno, las setas salen mucho antes, no es como los mizclos. Eso si, luego llega octubre, septiembre y que no está el tiempo, así que no está, pues no suelen salir tantos. Ahora si el tiempo está húmedo y va lloviendo y todo eso, aquí hasta yo ha habido veces que he cogido, hasta después de Reyes he cogido aquí rebollones, bueno, mizclos, como se dice.

Iria • ¿Y ha cambiado desde que eras niño hasta ahora la recolección?

Esmeraldo • La recolección es lo mismo, lo que pasa es que entonces había menos gente. Iba la gente del pueblo, pero es que ahora acuden de todos los sitios. Hay mucha gente que viene porque tiene aquí amistades y viene mucha más gente que entonces. Porque el otro día hubo una comida, la micológica, y si habíamos, vamos a suponer, 150 personas, más de 100 eran gente de afuera que vino ese día aquí, una recolección por ahí, luego hicieron unas charlas, una exposición de las setas y todo eso. Todos los años hacen eso así.

Iria • Y además de setas, ¿sabes si se recolectaban frutos del bosque?

Esmeraldo • Pues aquí no poco, porque yo he ido por ahí con la madera y había en algunos sitios muy pocos madroños, que es una cosa parecida a las fresas, pero eso en árbol, pero en muy pocos sitios.

Eduardo • ¿Y qué tipos de pinos hay aquí?

Esmeraldo • Aquí está el Rodeno, el Doncel, que le decimos que es el de las piñas, está Pincarrasco, y hay otro que se llama Negral, le decimos aquí, pero sus nombres verdaderos son diferentes. Pero aquí Rodeno, Pincarrasco, Doncel y Negral, eso es lo que más hay. Aquí Albar y de todo eso no hay.

Eduardo • ¿Y qué es lo que se obtenía de cada uno de ellos?

Esmeraldo • Antes se hacía cajas para la fruta. Yo con el camión he llevado muchos paquetes ya hechos de hoja para luego hacer cajas. Yo he llevado mucho. Pero ahora con esto del cartón y del plástico, pues eso ya se ha terminado. Ahora lo que gastan de madera es para hacer palés y tablas.

Eduardo • Y del Rodeno, la resina, ¿no?

Esmeraldo • Del Rodeno, sí. Bueno, hay sitios que también en el Negral también lo resinan, pero el Rodeno es el que más se ha hecho. Aquí estuvo una temporada. Aquí había unos que tenían muchas fincas y estuvieron una temporada, no mucho tiempo, que resinaron pinos. Hay muchos pueblos por aquí cerca. Arguisuelas mismo.

Eduardo • ¿Se lo llevaban a la fábrica de Cuenca?

Esmeraldo • Sí, sí, Eso lo llevaban. A Cuenca o algún otro sitio, depende de dónde quisieran llevar. Porque ahí también había, antes de llegar a Cañete había una fábrica del, también, que le decían la Unión Resinera, que eso me acuerdo yo de verlo, ahora eso ya hace tiempo que desaparecieron, y allí eso es donde la elaboraban.

Iria • ¿Y recuerdas, era importante aquí también la agricultura?

Esmeraldo • La agricultura aquí siempre el que tenía, vivía de eso nada más. Para el servicio, por ejemplo, como antes había muchas caballerías, pienso para las caballerías, las cosas de esas para los cerdos, porque antes en todas las casas, en cada casa había algún cerdo para matar luego ahora no, ahora eso ya ha desaparecido. Ahora hay dos o tres granjas de estas, ¿Cómo se llaman?

Iria • ¿Macrogranjas?

Esmeraldo • Sí, macrogranjas de esas. Pero en las casas ahora no. Antes sí, en todas las casas había cerdo que se criaba, luego se mataba para hacer embutido y todo eso. Aunque ahora se sigue haciendo algo de embutido en algunas casas. En muchos sitios ya no, porque como están las que venden continuamente los supermercados que tienen carnicería, pues no es como entonces.

Iria • ¿Entonces tenían huertos?

Esmeraldo • Huerto. Ahora igual tiene también mucha gente un huerto para tomate, pepino, cosas de esas.

Iria • ¿Eso no crees que haya cambiado mucho eso?

Esmeraldo • Pues sí ha cambiado, porque antes había mucha gente que tenía huerto y ahora quedan nada, muy pocos y menos que van quedando. Porque llega la gente joven, como aquí no tiene donde, al estar se tienen que ir fuera. Y entonces conforme se va la gente jubilando, se van terminando los huertos.

Iria • ¿Y hay algo más que quieras añadir respecto del monte?

Esmeraldo • Monte, eso, pues otra cosa no sé qué decir, porque ahora ya no es como antes. Ahora la madera, por ejemplo, aquí por ahí por la sierra Cuenca, el monte que más hay es Albar, que es de lo que hacen las puertas y todas las cosas,

es madera de esas especial. Ahora muchas de las que se llevan también es para hacer pellet y todo el desperdicio que hay por ahí también para hacer pellet, pero claro, aquí de momento no hay nada de eso.

Irene García Morales. Sembria. (5 de noviembre de 2025)

Irene • Soy Irene García Morales, vivo en Cuenca, aunque soy de Madrid, y mi posición en este proyecto es que desde Sembria somos socia del proyecto representando al biotipo de Cardenete.

Eduardo • ¿Y en qué consiste el proyecto en general?

Irene • Pues el proyecto en general atiende sobre todo a la problemática de que en los territorios rurales, sobre todo aquellos rurales de montaña, está habiendo un éxodo rural hacia las ciudades o hacia pueblos más grandes. Entonces este proyecto lo que busca es cambiar esta tendencia deslocalizando las industrias que normalmente también están en estas poblaciones más grandes, con lo cual estamos creando obradores en 9 biotipos de 9 provincias con zonas diferentes para que se pueda hacer una transformación directa de los productos en las localidades donde se recogen y aportar más valor a los lugares.

Eduardo • Y acercándonos aquí en Cardenete, ¿podrías decirnos qué es Sembria y qué posición también tiene dentro de este proyecto?

Irene • Sembria es una asociación de la que formamos parte cuatro compañeras y que nos dedicamos a realizar proyectos medioambientales con enfoque participativo, es decir, incluimos el territorio dentro de todos ellos. En este proyecto digamos que nosotras lo que estamos haciendo es el puente entre los otros nueve territorios con la localidad de Cardenete.

Eduardo • Y si ya nos metemos en lo que son los objetivos del proyecto, ¿Cómo describirías Cardenete en cuanto a lo que se refiere a productos forestales no maderables?

Irene • Cardenete es un pueblo, vamos a llamarle como estratégico, porque forma parte de la Serranía Baja de Cuenca y entonces tiene mucha influencia de toda esta parte serrana, muy forestal, pero también está muy cerca ya de toda la parte de Valencia y de la Manchuela. Se encuentra dentro de la Reserva de la Biosfera del Valle del Cabriel también, lo cual también aporta mucha biodiversidad en cuanto al tema forestal. Hay cultivos agrícolas de almendra, olivo y cereal, y también tiene la parte forestal mucho de pino resinero, pino pinaster y mucha planta silvestre como romero y tomillo. Y en cuanto a los aprovechamientos, es una zona muy famosa para el aprovechamiento micológico y también hay bastantes personas que se dedican al aprovechamiento de la miel.

Eduardo • Y claro, aparte, cuando hablamos de productos forestales no maderables, ¿A qué nos referimos?

Irene • Me gusta que me hayas hecho esa pregunta porque un monte es un ecosistema que nos ofrece un montón de servicios vamos a decir de ocio, culturales, también tenemos los servicios de aprovisionamiento. Y dentro de estos

servicios de aprovisionamiento, que digamos que son como los servicios físicos que podemos tocar, se pueden hacer dos grandes distinciones: la distinción de productos forestales maderables y no maderables. Productos forestales maderables son todos aquellos productos que se obtienen de los montes y que su base es la madera. Y luego están los productos forestales no maderables, que digamos que son todos los productos forestales que se obtienen de los montes, pero que no son madera y donde tenemos una amplia gama: resina, piñones, frutos secos, plantas silvestres, micología, miel, etc.

Eduardo • Y si ya nos centramos en lo que es este biotipo de Cardenete, ¿de qué forma se ha materializado o se quiere materializar este proyecto?

Irene • Pues una cosa muy importante a tener en cuenta es que Sembria no es de Cardenete. Entonces nosotras digamos como que lo que estamos intentando es movilizar a personas del propio municipio para que se hagan cargo del obrador que se va a producir y de todos los movimientos que va a traer ese obrador. Entonces lo estamos materializando en el sentido de que hemos hecho un convenio con el ayuntamiento que nos ha cedido un espacio para el proyecto y es donde vamos a instalar el obrador. Luego también hemos hecho diferentes talleres en el municipio para que las personas del territorio también conozcan los recursos que se obtienen del territorio y así poder empezar a tener este gusanillo por emprender y por hacerse cargo del proceso que se pueda llevar a cabo en el obrador. Estamos creando una asociación con mujeres del pueblo y lo que se va a tratar es que esta asociación que se llama Esencia Cardenetera se haga cargo de los procesos que ocurren en el obrador, en la parte comestible del romero. Así como de proponer actividades de educación ambiental, de disfrute y también de puesta en valor de todos estos recursos que están en el territorio.

Eduardo • ¿Y cuáles son los recursos en los que se quiere enfocar este obrador?

Irene • Pues dentro del proyecto hemos hecho el plan de aprovechamiento de unos montes de aquí del municipio y en esos montes hemos visto que de lo que más hay referido a estos productos forestales no maderables es romero y piñones. Entonces también nos parece muy importante como rescatar esta cultura de justo del aprovechamiento de las plantas aromáticas y en este caso del romero. Así que nos vamos a centrar hemos elegido el romero para vincularlo sobre todo con la parte más comestible porque los procesos para llevar a cabo esta parte en el obrador son mucho más simples que cosméticos y otros temas y entonces hemos decidido que sea para la parte comestible el romero. Entonces vamos a llevar el romero y luego haciendo una labor más allá del propio plan de aprovechamiento, una labor más con el pueblo de ver qué aprovechamiento se dan y qué personas están trabajando aquí con temas vinculados con el monte, nos hemos dado cuenta del tema apícola, así que vamos a meter también una parte para aprovechamiento de miel. Y luego también en el pueblo es muy importante toda la parte micológica, junto con la asociación del pueblo Amibal, hemos pensado también en desarrollar algo alrededor de las setas. Con lo cual el objetivo del orador va a ser: primero miel, después romero para temas culinarios y ojalá se pudieran dar procesos relacionados con los piñones y por supuesto encontrar algún hueco para las setas.

Eduardo • ¿Y qué requisitos debe cumplir este obrador o qué maquinarias se tienen pensadas como básicas para que esté en funcionamiento?

Irene • Requisitos del obrador muchos, porque el espacio que nos ha cedido es un espacio que hay que hacer obra. Una cosa que nosotras queríamos es que no fuera solo destinado a obrador, sino que también se pudieran dar otro tipo de espacios mucho más sociales y mucho más educativos a lo mejor. Entonces, el obrador en sí está dividido con una oficina, una parte de tienda para poner a la venta los productos que se desarrollen, una sala grande, que la vamos a llamar sala multiusos y dos espacios para hacer un proceso en cada uno de ellos. Por ejemplo, uno de los requisitos del obrador es que sólo se puede hacer un proceso a la vez, por eso nos fijamos en las setas, pero también nos fijamos en las plantas aromáticas para que se pueda dar esta compensación y saltarnos un poco la temporalidad de los productos. Entonces, eso es un requisito fundamental. Otro requisito fundamental es que tenga como un espacio de entrada y otro de salida de los productos y luego, bueno, pues que se lleven a cabo todos los temas de higiene.

Eduardo • ¿Este edificio que era antes?

Irene • Este edificio es el edificio donde está la antigua fábrica de harinas, que la verdad es un sitio muy bonito y también aprovechamos porque también está la oficina de turismo. Entonces un poco también esta idea integradora en el que a la vez que se puedan procesar productos que sea integradora con el espacio y con el territorio y que por ejemplo cuando venga alguien de visita pues que también pueda ir a visitar los procesos que se llevan ahí o si vienen alguien a visitar la fábrica de harinas pues que también pueda ver el obrador. Por eso la finalidad de este obrador tiene el componente de aglutinador y de generar espacios de encuentro entre las personas del territorio vinculados con los aprovechamientos forestales no maderables.

Eduardo • Mencionabas el romero, el piñón, la miel, las setas. ¿Qué bases históricas conocéis que haya o que haya tenido este lugar en cuanto a ese aprovechamiento?

Irene • Bueno, sí que conocemos que el tema de la miel ha sido como muy importante dentro del territorio, habiendo gente que tenía un montón de colmenas y muy estacionales aquí, porque las colmenas hacen la trashumancia. Y luego también mucha cultura del aprovechamiento de plantas aromáticas, había unas calderas y entonces ahí hacían el aprovechamiento para hacer aceite esencial. Y también tenemos constancia de que en varios pueblos de la sierra había... vamos a llamarlo como transformadores ambulantes y era una persona que llegaba a cada pueblo con un mini alambique y entonces la gente joven de los pueblos se ganaba sus pesetillas recogiendo estas plantas aromáticas y llevándolas ahí para que se la transformara.

Eduardo • Y ya un poco llegando al final, ¿Qué problemas habéis identificado a lo largo del proyecto y cómo se han ido solventando?

Irene • Una problemática, para mí la más representativa de este tipo de proyectos, es que al final son proyectos que van destinados al medio rural y se cuenta con que el medio rural tiene las mismas condiciones que a lo mejor un medio urbano y eso no es así. Un medio rural tiene unas necesidades muy concretas, por ejemplo, de financiación de personas y de gente que quiere hacerse cargo de este tipo de proyectos. Entonces bueno pues eso ha sido un poco complejo de poder solventar, pero bueno se ha hecho.

Eduardo · ¿Cómo consideras que este proyecto, tanto en Cardenete como en el resto de otros lugares, de alguna manera puede contribuir a esta quimera que es la lucha contra la despoblación? Siendo positivos.

Irene · Yo siento que hay una tendencia natural, que es la que estamos viviendo, que es que está habiendo un movimiento de personas de unos territorios hacia otros. Entonces creo que es una parte natural y que es muy difícil de cambiar, pero eso no quita que hacer cualquier cosa merezca la pena de hacer. Entonces hay una parte de este proyecto, ¿en qué puede revertir la tendencia a la despoblación? Pues yo creo en al menos hacer algo para ver qué pasa si esto existe. Y luego el territorio rural se ha quedado como un proveedor, entonces tiene productos y tiene servicios que da gratuitamente. A todo el mundo, como es el oxígeno, como es la calidad del agua. Como es el disfrute de este entorno. Entonces generar iniciativas que también aporten un valor extra sobre esa materia prima que se obtiene de los territorios rurales. Yo creo que al final siempre se queda la riqueza en el propio territorio. Y no tenemos que ir dependiendo de recolectar aquí y de irnos a un lugar con una población más grande para poder transformarlo, sino que se queda todo en el territorio. Y eso al final es una apuesta para generar más empleo, para generar más valor y sobre todo también más conciencia de todo el proceso que tiene que seguir, en este caso una plantita de romero desde que nace en el monte hasta que lo tenemos en un botecito como esencia, aceite esencial.

Eduardo · Ya con esta trayectoria del proyecto y de todo, ¿hay algo que nos hayamos dejado, algo que añadir que consideras que sea importante para que la gente entienda lo que se está haciendo aquí en Cardenete o lo que se quiere hacer?

Irene · Pues yo creo que una de las cosas más importantes que tiene este proyecto y una de las cosas que merece la pena resaltar es que se está desarrollando en 9 territorios diferentes del Estado español. Entonces eso al final es un reto porque tienes que estar en colaboración con personas que tienen un contexto muy diferente, pero también es un punto de valor en el sentido de se está haciendo lo mismo en 9 sitios diferentes, con lo cual refuerza mucho la capacidad que tenemos desde los pequeños territorios para poder unirnos con otros y poder lanzar iniciativas que tengan mucha repercusión. Porque al final quizá si tenemos una mirada más pequeña nos podemos sentir muy solos, pero en cuanto abrimos esa mirada y vemos otros territorios, nos damos cuenta de que nuestras necesidades son muy parecidas a las necesidades de otro lugar y juntos al final nos hacemos más fuertes y podemos hacer frente a más adversidades. Así que es un punto en valor, que estemos unidos nueve territorios, nueve asociaciones en todo el territorio y que el objetivo sea el mismo. Así que muy bien, la unión al final hace la fuerza.

D) ENTREVISTAS ANDILLA

Aitana Moyá. Ingeniera forestal de AMUFOR (12 de noviembre de 2025)

Aitana · Soy Aitana Moyá y soy técnica e ingeniera forestal en AMUFOR que es la Asociación de Municipios Forestales de la Comunitat Valenciana. Aunque

tenemos la oficina en Enguera, municipio de la Canal de Navarrés, trabajamos en toda la Comunitat Valenciana. Trabajamos con los ayuntamientos que son socios, generalmente con los que tienen superficie forestal pero también muchos otros están en riesgo de despoblación y trabajamos con ellos intentando dinamizar el territorio y realizando proyectos que favorezcan el desarrollo rural.

Eduardo · Y con ello nos acercamos al proyecto “Del bosque a tu casa”, ¿en qué consiste este proyecto?

Aitana · “Del bosque a tu casa” es un proyecto bastante ambicioso que busca dar valor a productos del monte, alejándonos de los productos maderables y biocombustibles y acercándonos a recursos forestales no maderables. El proyecto se ha distribuido en varios biotipos y en cada uno de los biotipos se trabaja un producto forestal no maderable. Nosotros en AMUFOR trabajamos todos aquellos productos y biotipos que están en la Comunitat Valenciana, concretamente dos, uno en Andilla, en la comarca de la Serranía, en el que trabajamos la trufa negra y después en la Canal de Navarrés, en el macizo del Caroig, donde trabajamos la garrofa o algarroba de variedad melera.

Eduardo · Y si nos centramos en este biotipo de la Serranía de Valencia, antes de adentrarnos en el cultivo de la trufa, ¿Podrías describirnos esta comarca?

Aitana · Esta es una comarca del interior al noroeste de la provincia de Valencia. Es una zona muy montañosa, calcárea y como la mayoría de las zonas de interior, está caracterizada por municipios con muy pocos habitantes y en riesgo de despoblación. En esta zona hace ya bastantes años que se ha empezado a trabajar el cultivo de la trufa negra. La trufa aquí en esta zona se ha dado de forma silvestre y de forma espontánea durante mucho tiempo, pero hace poco se ha ido tecnificando más su cultivo y se han ido haciendo plantaciones porque también la demanda ha ido creciendo. Es un producto que gastronómicamente está muy valorado, tiene demanda a nivel nacional y sobre todo a nivel internacional tiene un valor económico bastante alto. Por tanto la gente ha ido tecnificando y profesionalizando este sector. La comarca de la Serranía reúne unas condiciones óptimas para poder hacer este cultivo y que se desarrolle muy bien porque al final la trufa es un cultivo bastante delicado. En realidad, hablamos de la trufa pero realmente estamos hablando de la carrasca trufera, porque la trufa como tal es un hongo que crece bajo el suelo, es un hongo micorrízico y entonces se tiene que asociar o micorrizar normalmente o carrasca, encina o quejigo. Por ello necesita unas condiciones bastante particulares como, por ejemplo, suelos aireados y calcáreos con climas que sean cálidos en verano y que refresque bastante en invierno, necesita humedad, pero tampoco suelos encharcados. Entonces reúne una serie de condiciones que se está viendo que en la comarca funcionan y que este tipo de cultivo puede funcionar.

Eduardo · ¿Cómo ha sido el aprovechamiento tradicional de este hongo de la trufa a lo largo de la historia?

Aitana · Pues como he dicho tradicionalmente se han dado las condiciones en esta zona para que prolifere la trufa. Entonces siempre ha estado como de forma silvestre, de forma espontánea en el monte, que la gente lo conoce, sabe dónde poder encontrarlo. Además, en este cultivo, las trufas se encuentran con perros que a través del olfato ya que están entrenados para poder encontrarlos. Entonces

la gente mayor es conocedora, sabe de este cultivo, pero sí que es verdad que a partir de hace unos años es cuando se ha ido tecnificando más.

Eduardo · ¿Y cómo ha sido ese proceso de tecnificación y cómo es el cultivo hoy en día?

Aitana · Pues este proceso de tecnificación yo creo que ha venido dado por una mayor demanda. La gente se ha dado cuenta del valor que tiene la trufa, el valor económico y gastronómico que tiene. Ahora mismo hay gente muy especializada, por ejemplo, en la zona de la Serranía hay dos asociaciones de truficultores, una con truficultores profesionales, vamos a decir, y otra que abarca más el ámbito social de truficultores, pero también simpatizantes de la trufa. Entonces como que han ido habiendo una serie de movimientos que han llevado a que las personas de allí, de la zona, vean esto como una oportunidad. Entonces tenemos por esta parte las asociaciones que hacen que la gente se agrupe, que trabajen en colaboración y que también esto facilite el trabajo y después también tenemos profesionales y empresas de ingenieros forestales de la zona que se han especializado en este tipo de cultivo y asesoran a todas aquellas personas que están metidas en este negocio, porque al final también es un negocio.

Eduardo · Hablando ya en concreto de la trufa y de su comercialización, ¿Hay aprovechamientos más allá del culinario o se han explorado algunas otras subproductos que se pueden obtener?

Aitana · Sí, bueno, la trufa de por sí ya es un producto que como tal tiene muchísimo valor, que en la hostelería se utiliza como condimento casi directamente, pero sí que hemos estado investigando posibilidades de que hubieran, pues eso, que se diera una cierta transformación y que puedan haber, pues por ejemplo, quesos trufados, embutido, aceite trufado. Son un mogollón de productos los que se pueden hacer simplemente introduciendo el aroma de la trufa. Pero nosotros con este proyecto principalmente lo que buscábamos es que la gente fuera consciente del valor que tienen y el potencial que tienen como comarca y como territorio. Ya no sólo como comarca, sino que se puede extender a otras zonas, porque en el Rincón de Ademuz que es la comarca de al lado también hay trufa. Que se puedan dar cuenta y que alguien tengala iniciativa de transformar este producto o simplemente comercializarlo y que el valor se quedara en el territorio, porque muchas veces está la producción que sí que se da, pero se vende y se exporta a otras zonas y entonces se pierde, simplemente se queda en la producción y se pierde lo que es el valor añadido que puede dejar esta trufa en el territorio. Entonces hemos trabajado mucho en esta parte, en intentar involucrar y juntar a los productores para que puedan dar un pasito más allá.

También otra cosa que se me ha pasado decir, pero también es muy importante, es que siempre le damos la perspectiva de la gestión forestal. Al final es una zona, como en la mayor parte de las zonas de interior de nuestro territorio y a nivel de España realmente se ha dado un abandono rural muy grande. Entonces hay muchos bancales que en un pasado se aprovechaban, pero que ahora por falta de relevo generacional ya no hay un aprovechamiento y poco a poco, como podemos ver, el pino, sobre todo el pino halepensis, porque tiene una capacidad de colonización muy grande, ha ido comiendo territorio y estos bancales han pasado a estar con una densidad forestal muy grande. Entonces lo que nosotros queremos es que ojalá se dejen de abandonar más bancales y que los que se

pueda que se recupere y entonces se pueda introducir, por ejemplo, estas plantaciones de carrasca trufera, de quejigo. En esta zona en concreto, en la zona de la Canal de Navarrés estamos haciendo lo mismo con la garrofa melera. Para ello, en el proyecto, lo que hemos hecho en un primer momento es unos planes de aprovechamiento junto a la Universidad de Córdoba, en los que hicimos una serie de inventarios. Para identificar aquellas parcelas que en el pasado sí que estaban como bancales que ahora ya no lo están y además investigamos como los planes locales de prevención de incendios, que todos o casi todos los municipios de la Comunitat Valenciana los tienen y en estos planes locales se identifican aquellas zonas que son estratégicas frente a la prevención de incendios forestales. Entonces tratamos de solapar como estas zonas de bancales abandonados son potenciales de recuperar.

Además también zonas que identificamos con alta capacidad para plantación de trufa por la pendiente, el tipo de suelo y que se solaparan con estos puntos estratégicos de gestión frente a los incendios forestales, que si hubiera una discontinuidad en esas zonas es muy interesante de cara a la propagación del fuego.

Eduardo · En el tiempo que lleváis desarrollando este proyecto en la zona de Andilla y de la Serranía de Valencia, ¿Qué transformación habéis observado en cuanto a este cultivo? ¿Ha habido una mejora significativa? ¿Hacia dónde se quiere llegar?

Aitana · Bueno, nosotros llevamos trabajando unos tres años con este proyecto en la zona y sí que hemos hecho mucho hincapié, y vemos que va avanzando, es en el asociacionismo y la colaboración entre los truficultores y el paso adelante que se quiere dar en el tema de la comercialización conjunta. Al final los que viven allí son los que saben y los que conocen y viven el día a día del territorio y del cultivo de la trufa y conocen mejor que nadie cómo puede avanzar esto. Pero nosotros les queríamos dar una serie de ideas, de una serie de posibilidades y abrir estas puertas a que se diera la comercialización conjunta. Hemos hecho una serie de jornadas, hemos hecho también un curso y con ello hemos tratado de conseguir agrupar a estos productores para ver si se da este paso adelante. Está en proceso, por ahora aún no ha habido un emprendimiento en cuanto a la comercialización conjunta, pero por lo menos sí que vemos que hay interés.

Eduardo · Más allá de la trufa, ¿Habéis identificado en estos planes de aprovechamiento algún otro producto forestal no maderable que ya sea que estéis desarrollando o que simplemente habéis observado que también tiene potencial a la hora de desarrollarlo en esta región?

Aitana · Bueno, allí también se da bastante el tema de la apicultura, por ejemplo, en la comarca cercana que os he comentado, en el Rincón de Ademuz también está el tema de las plantas aromáticas. Entonces sí que puede haber una combinación, por ejemplo, entre plantas aromáticas y el tema de la truficultura y la apicultura yo creo que es algo que siempre para el tema de la polinización va a ser beneficioso. Entonces sí que hay aprovechamiento de otros productos forestales no maderables, pero nosotros hemos puesto el foco en la trufa porque es la más incipiente, digamos.

Eduardo · Ya has comentado un poco, pero ¿Qué problemas habéis ido encontrando, los más cruciales y cómo los habéis ido intentando solventar?

Aitana · Pues yo creo que el problema más grande que hemos podido tener es el acercamiento a los productores, porque al final la gente del territorio es como en todos los territorios, son suyos, saben a lo que se enfrentan y entonces tampoco queríamos ir de fuera dando lecciones a nadie, simplemente queríamos escucharlos, saber lo que necesitan y entonces intentar ayudarles en lo que realmente les pueda ser útil. Yo creo que lo difícil ha sido encontrar esa confianza mutua y poder acercarnos y que nos abrieran las puertas a escuchar y a poder haber este espacio de cooperación en el que haya gente que esté interesada en dar estos pasos adelante que te comento, ya no quedarse en la producción, sino hacer más cosas con la truficultura.

Eduardo · ¿Cómo crees que esto puede ayudar a la lucha contra la despoblación que sufren territorios como la serranía?

Aitana · Pues yo creo que cualquier recurso que se pueda sacar del monte es una herramienta y una palanca de lucha contra la despoblación, porque siempre yo creo que en estas zonas de interior y en estos territorios rurales con riesgo de despoblación, lo importante es buscar productos y buscar herramientas que sean del propio territorio, que igual no se puedan encontrar en otros, porque la trufa es una plantación bastante exigente, por ejemplo, y no se puede encontrar en todos los territorios, ni siquiera todos los territorios forestales. Entonces yo creo que lo guay y lo importante es encontrar estas herramientas, estos productos, ya sea madereros, no madereros del monte, que puedan crear este flujo económico y este... este posible emprendimiento y que eso fije la población y que la población que esté allí pueda generar negocios de lo que tienen en sus pueblos.

E) ENTREVISTAS OLIE TE

Víctor Enrique Vidal Caballé. Gestor Agrario de Apadrina un Olivo. (4 de diciembre de 2025)

Víctor · Soy Víctor Enrique Vidal Caballé, vivo en la Portellada, comarca del Matarraña. Soy agricultor y aquí en Oliete, que es comarca de Andorra Sierra de Arcos, trabajo para apadrinoonolivo.org como gestor agrario.

Eduardo · Comenzando por el territorio, ¿Cómo definirías esta comarca desde el punto de vista forestal o de los aprovechamientos forestales?

Víctor · La comarca de Andorra y Sierra de Arcos ha tenido en los últimos años unos cambios muy drásticos porque se convirtió en una importante comarca minera por los yacimientos de arcillas y de carbón, incluso con la creación de la térmica de Andorra de Endesa, y entonces hizo que fuese mucho más rentable trabajar en minería que en agricultura y ahí fue la primera gran hecatombe del olivar. Aparte de que estas comarcas agrícolamente funcionan muy bien como esa funcionalidad de autoconsumo para el territorio, pero que no genera una gran

cantidad de excedentes que se puedan vender y que puedan generar una economía boyante. Es una economía precaria y de subsistencia. Entonces esa peculiaridad hizo que se tuviese la agricultura como un añadido para tener productos en casa. Yo soy minero, pero como tengo tiempo el fin de semana arreglo mis olivos y tengo aceite en casa. Esa es la realidad en este caso en el olivar. Y en los otros casos la propia dinámica consumista que se tenían grandes extensiones de viñedo o manzanos y el mercado te va cambiando y va llevando esos productos de otra manera y van desapareciendo. Desapareciendo porque estamos en una zona límite. Entonces aquí el clima es un factor limitante y es el que te va a limitar a la hora de poder cultivar. Aquí crece lo que puede.

Eduardo • Y en cuanto al monte y los aprovechamientos tradicionales del monte, ¿Qué destacarías?

Víctor • El aprovechamiento tradicional del monte es el ganado, la ganadería. Además con una raza como la roya bilbilitana, del sistema ibérico también, y que aquí funcionaba muy bien. Este es un monte con un acusado factor climático, es decir, en verano a 35 grados y en invierno por debajo de cero hace que no todo pueda funcionar y solo esa variedad funciona muy bien. Y ese era el aprovechamiento principal del monte. Las zonas de cultivo, las mejor expuestas climáticamente, es decir, menos frías, son olivos y la vega llegó a ser manzanos. Ahora es cereal y lo demás de monte, cereal y viñedos. Los viñedos ya han desaparecido y queda el cereal.

Eduardo • Y si ya nos centramos en tu posición dentro de Apadrina un Olivo y enmarcado en el proyecto “Del bosque a tu casa” ¿Qué conclusiones sacaste de este proceso de estudio de los recursos como aprovechamientos?

Víctor • La primera fase, la fase inicial del proyecto, era dedicamos a entrevistar a gente mayor para saber qué plantas usaba. Qué plantas conocían del monte para aprovechamiento, le llamamos la farmacia en casa. Si tú te haces una farmacia en tu casa con productos del monte ¿qué tienes o qué tendrías? Y entonces ahí salieron unas veintidós o veintitrés plantas que se tenían como referencia a la hora de dolencias de tripa, de tos, de piel, de cualquiera de estas cosas. Una vez identificadas esas plantas, la cosa era ver dónde están esas plantas y en qué cantidad están esas plantas. Y claro, pues sí, sí plantas hay. ¿Pero en qué cantidad? Entonces vimos que algunas de las plantas, si le hacíamos una acción de extracción desde la naturaleza la podríamos extinguir en no demasiados años. Por tanto esas plantas eran las que había que ir corrigiendo porque existen, están localizadas, pero en una extensión demasiado pequeña. Además en el proyecto ya aparecía una nota que ponía que por lo menos la superficie, la extensión de esa planta, ocupase un mínimo de 20 hectáreas. Entonces eso también nos limitaba mucho a plantas, podríamos llamarle excesivamente conocidas como tomillo, romero, lavanda, aliaga. Nuestra asociación Apadrinaolivo.org, se llama Asociación para la Recuperación de los Olivos Yermos de Oliete, y entonces dijimos, ¡jostras!

igual esa cosa está en nuestras manos y no nos hemos dado cuenta que es de lo que más disponemos y no le damos uso. El olivo en nuestra recuperación existe la poda y todas esas hojas de olivo las quemamos o las trituramos. ¿Y si trabajamos en esa dirección? En ver qué podemos hacer con la hoja, porque sí que en ese vaciado inicial y pregunta a la sociedad, el olivo aparecía como planta útil en medicina. Entonces pues ahora tiene que ser esta porque es la que nos sobra en abundancia y en la que todos los años generamos hoja que destruimos. Entonces esa fue la decisión o el pensamiento que nos llevó a usar la hoja de olivo.

Eduardo • Vamos a centrarnos en el olivo. Pero antes de hablar de sus aprovechamientos, ¿Podrías hablarnos de su ecología, de qué variedades se están cultivando aquí y por qué estas variedades se adaptan a estos territorios?

Víctor • Aquí al ser una organización que trabaja en un territorio con unos fines, enseguida se nos llama a las puertas y colaboramos con muchos más proyectos. Hace cinco años iniciamos un proyecto con otros socios para ver qué variedades de olivo teníamos en el territorio, porque tradicionalmente aquí existe una variedad que se llama Empeltre, que es la típica del Valle del Ebro, y vamos a llamarle la típica del Reino de Aragón. Allá donde ha estado el Reino de Aragón existe esta variedad, una variedad llevada por los propios aragoneses a toda su zona de influencia. Es una variedad relativamente nueva, tiene mil años, casi mil años, y es una variedad que para climas como el nuestro, como el que sufrimos y disfrutamos aquí, se adapta muy bien. Soporta el frío más o menos, soporta el color más o menos y soporta la sequía, que esa es la otra que tenemos de disponibilidad de precipitación. Entonces una variedad mayoritaria, pero nos dábamos cuenta que existían pequeñas plantaciones o árboles aislados muy viejos, que no correspondían a la variedad. Hicimos un estudio con la Universidad de Córdoba, con el Banco de Germoplasma, y entonces descubrimos que aquí había nueve variedades más de olivo, con lo cual tenemos una cartera interesante. Y con esas variedades también fuimos mirando cuáles eran las más abundantes y elegimos tres, que es la Empeltre, por supuesto, porque es la mayoritaria; otra que se llama Manzanota, que es un olivo muy antiguo, muy viejo, que tiene otras características y tiene más antioxidantes; y otra que es la Royal de Alloza, pues también tiene unas características muy interesantes, también por esos polifenoles que tiene, por todas esas estructuras de antioxidantes que son las que va muy bien luego para hacer preparados. Entonces esas dinámicas fueron las que nos llevaron ahí. Al trabajar con estas variedades. Lo que nos permite es tener el mayor abanico posible para tener mayor cantidad de principios activos a la hora de hacer cualquier preparado.

Eduardo • Centrándonos en el manejo del propio cultivo. ¿Cómo es el manejo hoy en día y se distingue algo de los manejos tradicionales?

Víctor • El manejo tradicional era muy poco. Ninguna mecanización, con lo cual eso era parecido a una recolección silvestre, casi podríamos decir también por los

sitios donde están algunos de esos olivares. Nuestro manejo sí que fue una, yo le voy a llamar imposición por mi parte, que debía ser siempre desde el precepto de agricultura ecológica. Es decir, nosotros tenemos unos olivares que no conocen los químicos y tiene que continuar así. Tenemos que seguir trabajando con olivares que no conozcan químicos porque nos aporta mayor cualidad y poca interferencia. Y es muy fácil. El olivo lo que necesita, lo que realmente necesita un olivo es tener una buena consonancia hoja - suelo. Entonces estos árboles que no son trabajados van perdiendo capacidad. De respiración porque pierden hojas, hay menos brotación, ganan madera, la madera es mala para demasiada madera envejece. Entonces vamos a buscar árboles. El manejo principal es la poda, lo que hay que hacer para conseguir mucha cantidad de hojas. Para que el árbol respire y eso permita que el árbol coja fuerza, rejuvenezca y vuelva a entrar en producción, le vamos a llamar así. Entonces el manejo es muy sencillo, empezamos el año con manejo de poda. Terminado el manejo de poda, esas hojas y esos ramajes que antes los quemábamos, lo que hacemos ahora es reaprovecharlos, es decir, lo usamos como materia orgánica depositada en suelo. La leña la retiramos y las usamos para hacer brasa, porque trabajamos con una conservera y hacemos verduras asadas, entonces ya vamos cerrando círculos, con lo cual esa parte ya tenemos. Cuando tenemos el árbol en buenas condiciones, entonces nos aseguramos de darle de comer y de beber donde podemos darle de beber, que son los regadíos, si no, pues a esperar que llueva. Y donde no puedes darle de beber. Las nubes proveerán. Y a veces acertamos y a veces no acertamos. Pero bueno, lo primordial. En el campo y en el secano, porque la mayoría de nuestras hectáreas son secano, es el manejo de suelo. El suelo es quien va a aportar vitalidad. Si tenemos un suelo sano, nuestro árbol estará sano, si nuestro suelo está bien alimentado, el árbol estará bien alimentado, si tiene biodiversidad, si tiene cualquier cosa que le suceda al suelo. Entonces en estos sitios que hay mucho frío, mucho calor, en dos momentos puntuales lo que debemos proteger es el suelo. Eso se trabaja a partir de cubiertas vegetales, mantenemos hierba el máximo tiempo posible en el suelo para que nos ayude a regular temperaturas y cuando no nos interesa esa hierba, o bien le hacemos un pase superficial de cultivador para matarla y eliminarla, o le hacemos un segado, depende de la zona. Si hay problemas de erosión es segado para no dejar la tierra suelta y que tengamos un arrastre. Si es una llanura y no hay problemas de erosión, pues bueno, le hacemos el otro tragate. Entonces ese es el manejo que vamos haciendo. El olivo tiene una característica que es un arbusto pero trabajamos como un árbol, entonces él se quiere comportar como un arbusto, es decir, a cachitos desde abajo. Pues llega un momento en que hay que eliminar esos cachitos porque son demasiados, eso ya es en verano. Llegamos ahí y vamos haciendo controles a ver si todo va funcionando como prevemos, porque si hay cosecha y no ha habido suficiente humedad en el suelo, hay que alimentarlo. Entonces hacemos tratamientos foliares, le damos comida en hoja, existen muchos preparados ecológicos que son abonos foliares que van fantásticos, entonces si hace falta le damos una merienda, le damos alguna cosilla más y ya preparamos para la cosecha. Empezamos muy pronto la cosecha, en octubre.

Porque hacemos o diferenciamos dos aceites, el premium o verde, estos de primera cosecha, estos aceites muy amargos, muy picantes y muy afrutados, pues tenemos esa línea. Y después ya simplemente porque la aceituna va madurando, ya llegamos al aceite virgen extra, que es el que mayoritariamente comercializamos nosotros.

Eduardo • Y más allá del aceite, ¿Qué otros productos o subproductos se aprovechan o se pretenden aprovechar?

Víctor • Claro, tenemos dos subproductos que nos vienen. Los subproductos que nos vienen es el resto de poda. La leña se aprovecha como calefacción porque vendemos leña o hacemos asado y después tenemos las hojas. Las hojas es lo que pretendemos sacarle ese rendimiento porque funciona muy bien para muchos principios de antioxidantes como revitalizantes y también tiene en infusión cosas que tienen que ver con la sangre, con la tensión, entonces dependiendo las dosis es una reguladora de la tensión arterial, tanto hipotensión como hipertensión, depende de las dosis. Entonces ese es el juego que estamos haciendo hoy. Nuestra apuesta ahora es esa, el trabajar la hoja y poder hacer una nueva línea con este producto del olivo.

Eduardo • ¿Y habéis explorado la comercialización de esta hoja? ¿Cómo serían todos los procesos que habría que darle?

Víctor • Lo hicimos con un colaborador dentro del proyecto, se hicieron varias pruebas de hacer una tintura, de secarla, de hacerle varias probatinas y entonces nos daba productos diferentes y a partir de ahí se pueden sacar bastantes líneas. Para mí hay dos que tienen mucho sentido, mucho sentido. Y uno es el estrictamente infusión, es decir, hoja pelín triturada, no demasiado para no romperla mucho. Y preparar bolsitas y hacer infusiones como una reguladora arterial simplemente. Entonces esa es una salida que es muy fácil de hacer, que no requiere de grandes inversiones y nos da facilidad en ese manejo. Y la otra sí que es la tintura, porque esa extracción lo que nos permite es poderla usar ya en cosmética, que es otro gran mundo. Muy interesante, muy buscado y muy demandado. Hoy en día la cosmética busca productos que no hayan sido sacados con procesos muy complejos y se hayan desvirtualizado de su origen. Así como hace años era como lo más no sé qué de la radiación, no sé cuántas, nada, nada, nada. Ahora parece que la gente busca cosas en las que puedes hacer el extracto o la tintura de esa hoja con tu propio aceite. Es decir, la hoja y mi aceite, lo junto, y consigo una crema, una pomada o un tuable que me favorece las mil y una. Esa es la línea que creo que es más fácil. Más ágil y que el público puede aceptar más rápidamente. Luego, a medida que vayamos entrando seguramente seremos capaces de conseguir grageas de no sé qué para no sé cuántas. Seguramente, porque tanto el aceite como la hoja dan unas o tienen unas características que son muy interesantes para nuestra vida cotidiana y tenerla así como recurrente a salud.

Eduardo • Para finalizar, centrándonos un poco en el proyecto Apadrina un olivo y “Del bosque a tu casa”, ¿hay algo que nos hayamos dejado que consideres que sea importante o alguna información que sea relevante?

Víctor • Hay algo que es muy interesante que a veces se nos escapa. Cuando hablamos de recuperación de olivares o de recuperación de cualquier paisaje, tenemos que ver que en este caso, en Oliete y en la comarca de Sierra de Arcos. El olivar lleva presente porque tenemos datados los olivos más viejos y rondan los 800 años, entre 600, 800 hay un gran volumen de árboles y después los más nuevos o la siguiente plantación grande tienen casi 300. Significa que durante cientos de años, podemos hablar de cientos de años. La biodiversidad está asociada al olivar. Entonces si yo pierdo el olivar, pierdo toda la biodiversidad asociada, que es muy rica y se me queda una biodiversidad diferente, pero que es una paramera herbácea. Que tiene su diversidad, que es muy rica, pero es diferente. Entonces, todo lo que hemos ganado de vertebrados, invertebrados. Y hongos, insectos que están asociados al olivar como ecosistema, lo perdemos. Entonces, ahí hay una riqueza, biodiversidad muy importante que se debe seguir potenciando. Y después, culturalmente, este territorio está ligado al mundo del aceite. No saben comer sin aceite, no sabemos cocinar sin aceite, no sabemos vivir sin aceite. Tenemos que comer olivas. Entonces, perder ese cultivo obligaría a perder una parte de nuestra cultura heredada. Hay que tener mucho cuidado de cómo lo manejamos para que esto sea perdurable.

Jose Alfredo Martín. Cofundador Apadrina un Olivo. (4 de diciembre de 2025)

Jose Alfredo • Mi nombre es Jose Alfredo Martín, soy cofundador del proyecto Apadrina un olivo y nos encontramos en un sitio muy especial porque aquí está la parcela donde tenemos al olivo del 1 al 36, que fue justamente los primeros olivos que apadrinamos y que recuperamos hace ya 11 años. Además tiene unas vistas excepcionales con el pueblo a nuestra espalda.

Eduardo • Eres cofundador del proyecto Apadrino un olivo. ¿En qué consiste este proyecto?

Jose Alfredo • Nacemos con este propósito, con la intención de recuperar los 100.000 olivos que estimamos solamente hay abandonados en Oliete. Y para ello lo que pedimos fue la colaboración de la sociedad y de las empresas, es decir, que cualquier persona entrando en nuestra web, en apadrinolivo.org, pudiera ver las fotos de todos nuestros olivos abandonados y mediante una donación poder apadrinarlo y vivir la experiencia de cómo ese árbol se recupera. Obviamente se le invita a venir al pueblo, conocer su árbol, conocernos a nosotros y luego por último tendrá una recompensa que son 2 litros del aceite de oliva que generamos

del olivar que estamos recuperando. Y gracias a las aportaciones de todos estos padrinos, madrinas y empresas, nos permiten contratar aquí a personas en el pueblo para recuperar estas joyas que tenemos en el paisaje y que merece la pena que sigan con nosotros muchos más años.

Eduardo • ¿Cuáles han sido los hechos más relevantes a lo largo de estos 11 años de vida del proyecto?

Jose Alfredo • El momento más crítico es el nacimiento, nuestro punto de inicio. Nuestro recuerdo, nuestro primer olivo apadrinado en esta finca. El ver que el proyecto empezaba a tener sentido. Ese fue como el primer escalón cuando ya validas que tú tienes una idea y que esa idea la sociedad la abraza y le da sentido. Eso fue súper importante. El segundo momento crítico yo creo que fue construir nuestra almazara. Queríamos afrontar un problema que era que dentro del territorio no había una almazara haciendo un aceite como el que nosotros queríamos hacer que fuera un aceite de calidad, un aceite que realmente pusiera en valor todo lo que hay aquí. Y nos decidimos liar la manta a la cabeza y construir nuestra propia almazara. Pero sí que queríamos que esta almazara fuera un amplificador de nuestra labor, es decir, que cualquier agricultor del área que quisiera vincularse a trabajar con nosotros, le íbamos a pagar un precio justo por su oliva para así evitar que en un futuro ese olivar fuera abandonado por falta de rentabilidad. Construir la almazara fue una gran inversión, era el tercer año de proyecto y movimos cielo y tierra para ser capaces de levantar todo aquel dinero.

A día de hoy la almazara es una realidad, tiene más de 200 pequeños productores que trabajan con nosotros y tenemos el prestigio también de haber ganado numerosos reconocimientos con la calidad de nuestro aceite. Otro punto de inflexión yo creo que fue el dar vida a la conservera de Alacón. Alacón era un pueblo que tenía la misma dinámica que Oliete y detectamos que tenían un antiguo obrador pero a estrenar, una situación atípica. El pueblo ya tenía tradición de hacer conservas vegetales, mas caseras, y la receta era asar las verduras y conservarlas en aceite de oliva. Entonces viendo que nosotros teníamos el aceite de oliva, que había mucha huerta abandonada y que teníamos el obrador para hacer para seguir financiando la recuperación de todo este área. Y así como nació “Mi huerto”. Y bueno, hace cuatro años haciendo, produciendo y vendiendo conservación, con buenos resultados, porque es cierto que genera mucho empleo en su gran mayoría femenino, que es superimportante.

Eduardo • Hoy nos acercamos por el proyecto “Del Bosque a tu casa” ¿En qué consiste y cómo se materializa?

Jose Alfredo • El comienzo fue bonito porque todo empieza como una idea. Recuerdo cuando nos llamó Marta para comentarnos que le estaba dando forma a esa idea y la verdad que nos pareció muy interesante ya en un inicio la idea de poder trabajar en red entre diferentes proyectos en la geografía de España, que

cada uno puede identificar cuál es el biotipo o la cosa endógena que tienen fuerte y a partir de ahí poder generar un proyecto de futuro que además pudiera generar empleo femenino y que pudiera generar desarrollo rural y productos de calidad. Esa era la idea. Luego esta idea había que ponerla en funcionamiento y por suerte surgió la oportunidad de hacerlo a través de la Fundación Biodiversidad. Y como todos los inicios no es fácil, al final diferentes proyectos, hubo que ponernos de acuerdo, hubo que conocernos y han sido dos años de un trayecto con sus idas y con sus venidas, pero creo que a día de hoy, haciendo balance, ha sido bastante positivo. Creo que nos ha dado tiempo a hacer buenas relaciones, nos ha dado tiempo a conocernos mejor, nos ha dado tiempo a tener esta conexión de trabajar en red y ahora ya que estamos acercándonos, al final nos está dando el fruto de que todo, previsiblemente, tiene sentido. Toda aquella idea que un día nos contó Marta, hoy tiene sentido.

Eduardo • Uno de los objetivos clave de este proyecto es fomentar y aprovechar los productos forestales no maderables. ¿Cómo definirías Oliete y su comarca en este aspecto en cuanto a productos forestales no maderables?

Jose Alfredo • Bueno, nosotros estuvimos haciendo un estudio aquí en el pueblo de qué tipo de plantas tenemos para poder aprovechar que nacen aquí de manera silvestre. Y donde vimos la posibilidad de poder aprovechar el subproducto que teníamos con la hoja del olivo, sabiendo que en el mercado se estaban empezando a hacer infusiones e incluso cosmética ya con la hoja de olivo y que tiene unos contenidos en polifenoles súper altos, se nos abrió una puerta con el tomillo, con el romero, con todo esto que crece por aquí de manera silvestre, creo que ya mucho hecho, pero sí que nos parecía muy innovador poderle dar una vuelta y poder enfocarnos en lo que ya nos definía como proyecto que era el olivo. Y a partir de ahí ha sido también un viaje muy interesante de investigación, tanto de mercado como de producto, de adentrarnos en las bondades que puede tener el llegar a hacer estas infusiones que estamos trabajando con hoja de olivo y bueno, pues parece que todo tiene sentido.

Eduardo • ¿En qué punto se encuentra ahora mismo?

Jose Alfredo • Bueno, hemos hecho ya los primeros MVP, ahora estamos viendo, bueno, vamos a decir, hemos hecho el Producto Mínimo Viable y ahora ya estamos más en una fase de ver cómo producirlo bajo la marca del bosque a tu casa y aquí hay diferentes opciones. Estamos empezando a encontrar una vía que es que a gente que ya se dedica a hacer infusiones pudiéramos enviarle el producto ya seco para que pudieran simplemente embolsarlo y así no tenemos que meter en esa parte de comprar la máquina, saber cómo embolsar y pulir todo eso. Y nosotros centrarnos en lo que tenemos en esa primera fase de trabajo y que luego alguien ya que se dedique más al mundo de la infusión pudiera terminar el producto. Ahora mismo estamos en eso y yo creo que eso. Quizás sea la solución

para que en 2026 ya tengamos una bolsita con infusión de hoja de olivo puesta en el mercado.

Eduardo • ¿También hay posibilidad en uso tintóreo o cosmético?

Jose Alfredo • Sí, hay incluso ya algún proyecto en la zona que se llama ESENCIS que está trabajando con la cosmética y la hoja de olivo directamente. Así que bueno, con él. Nos estamos apoyando mutuamente por lo mismo, porque nos une el olivo y las ganas de generar aquí proyectos que tengan sentido.

Eduardo • Centrándonos en el olivo ¿Qué base histórica tiene en el lugar y qué importancia ha tenido?

Jose Alfredo • Ahora aquí en esta zona, y así se ha podido probar, tenemos aquí el asentamiento del Palomar al lado, que es un asentamiento íbero, donde ya había vasijas con aceite, que data que hace 2000 años aquí ya se estaba cultivando. E incluso el nombre de Oliete proviene del nombre Olibetum que es “campo de olivos” en latín. El olivo ha estado siempre y el olivo lleva dando fruto a los agricultores y a los habitantes de esta tierra toda la vida. Yo creo que ahí viene un poco nuestra reflexión. No queremos que nuestra generación sea la responsable de que todo este legado que tanta gente lleva cuidando de manera desinteresada durante tanto tiempo desaparezca y pueda seguir teniendo sentido para el futuro.

Eduardo • Por último, como ejemplo vivo, ¿qué efectos puede tener o tiene un proyecto como este en la lucha contra la despoblación?

Jose Alfredo • Es impresionante cuando una persona apadrina un olivo, cuando una persona compra una botella de nuestro aceite, compra una conserva o en un futuro pueda comprar una infusión de. De las que saquemos con “Del bosque a tu casa”. Es impresionante la cantidad de cosas que se desencadenan positivas, dado porque se pueda recuperar el olivar, como por el empleo que se genera. Apadrinaunolivo.org ya ha creado 45 empleos en el pueblo. No me quedo solo en el dato cuantitativo, sino si ahondamos un poquito en este valor, pues vemos cómo hemos hecho que la escuela pase a tener cuatro niños a los actuales 24. Hemos conseguido que la mitad de nuestra plantilla sea empleo femenino y eso en un entorno rural es súper importante. Es decir, creo que el hombre tiene quizá más facilidad para encontrar trabajo, pero si conseguimos que la mujer encuentre trabajo, eso sí que significa que esa familia se va a quedar en el territorio porque están a gusto, porque ambos tienen trabajo y eso es futuro. Eso no es un trabajo espontáneo que hoy aquí, pero mañana me sale una cosa, mejor me voy para allá. Trabajamos en eso, en que todo el núcleo familiar se pueda quedar en el pueblo, que eso es lo que nos interesa a día de hoy. Así que creo que es importante ver cómo con una compra somos capaces de generar un montón de cosas positivas que muchas veces no somos conscientes.

Eduardo · Por último, ¿qué obstáculos destacarías qué os habéis encontrado y cuál ha sido el mecanismo que habéis encontrado para solventar?

Jose Alfredo · Bueno, obstáculos yo creo que como en todo, siempre hay retos que afrontar, hay cosas que ir solucionando. No te sabría decir cuál es el. No sé, puede ser quizás tener siempre la máquina bien engrasada, que todo el equipo esté funcionando, que todo el mundo esté a gusto, que el trabajo salga. Cada vez somos más personas. Eso tiene un reto organizativo. El proyecto empieza siendo cuatro amigos haciendo algo y poco a poco va cogiendo forma y ya somos una familia de casi 50 personas. Entonces en ese proceso quizá lo más difícil es. Ir subiendo cada escalón, cada escalón requiere retos diferentes y haber navegado eso para mí ha sido quizá el reto más difícil.

Eduardo · ¿Cómo se pretende hacer una comercialización conjunta del Bosque a tu Casa y una trazabilidad de los propios productos?

Jose Alfredo · A nosotros como productores, la verdad que también participar en el Bosque a tu Casa nos ha aportado esta plataforma blockchain que se ha generado. Que la encuentro muy interesante porque más allá de poder poner allí nuestras futuras infusiones, también nos permite poner ya nuestros productos actuales. Y la verdad que a nosotros en particular nos ha resuelto una cuestión de trazabilidad, que somos un proyecto completamente visitable, 365 días al año, cualquier persona puede venir a ver qué es lo que hacemos y las más de 3.000 visitas que recibimos aquí al año son nuestros auditores particulares, pero el tener una plataforma para que una persona que de repente me pueda comprar una botella de aceite en Alemania y que a lo mejor tiene más difícil venir al pueblo, pues rápidamente pueda ver con trazabilidad, *block chains*, todo el proceso de fabricación de esa botella y del impacto que ha generado, me parece muy potente. Así que yo creo que eso ha sido también otro de. Y esas piezas claves que tiene el proyecto de “Del bosque a tu casa”.

F) ENTREVISTAS EL ROYO

Jorge Jiménez. Presidente de APROTER. (21 de octubre de 2025)

Jorge · Soy Jorge Jiménez, soy el presidente de APROTER y dentro del proyecto hago lo mismo que los demás, colaborar para sacar esto adelante.

Eduardo · ¿Cómo surge este proyecto?

Jorge · Surge hace ya casi 10 años, porque en principio lo que quería en concreto el ayuntamiento y gente que colabora con el ayuntamiento era hacer algún proyecto para promover la venida de gente al pueblo, porque ya sabéis, el tema de la despoblación aquí es importante. La gente que estuvo al principio, Raúl, Pedro y Pipe fundamentalmente, estuvieron buscando varias opciones y al final se

decidió empezar por el cultivo de frutos rojos. Cuando yo entré en el proyecto, éramos ya ocho y nos fuimos por España viendo plantaciones de frutos rojos, tanto de frambuesas como de arándanos, y finalmente decidimos poner frambuesas. Ya desde ese momento nuestro objetivo era crear un obrador, un obrador para que todo el valor añadido de esos productos se quedase aquí. No sólo de las frambuesas o de los frutos rojos que hacíamos, sino de todos los productos naturales que hay alrededor del pueblo, como la micología.

Eduardo • Porque aquí con El Rojo, ¿qué os unía con este lugar?

Jorge • Bueno, pues todos los que empezamos somos de El Rojo, o bien nacidos o bien con ascendencia de aquí, y al final nos juntamos todos los que queríamos y lo hicimos. Falta juventud, porque uno de los grandes problemas de este proyecto y de todos es la burocracia que hay para hacer cualquier proyecto. En fin, gastas más tiempo en papeleo y en proyectos físicos de ordenador que en sí lo que tienes que hacer de trabajar. Y, por ejemplo, las dos parejas de gente más joven que nosotros empezaron con una idea de recibir una subvención por ser menores de 28 años, me parece que eran, pero al final, como no conseguimos sacarlo adelante pasaron y se retiraron del proyecto.

Eduardo • ¿Y cómo definirías este lugar, siendo tu pueblo, en cuanto a la explotación forestal en general e histórica?

Jorge • Pues históricamente está prácticamente como estaba antes porque vive de ganadería o de agricultura. Pero claro, ¿Cuántos viven de la ganadería y de la agricultura? Pues dos o tres en cada cosa, o incluso menos. Agricultura tampoco hay grandes extensiones para cultivar y ganadería desde que hubo vacas de leche en su día y luego cuando entramos en la Comunidad Económica Europea se tuvieron que quitar. Ahora hay vacas de carne, vacas que están en el monte y también hay, no sé si hay dos ganaderos ahora con vacas. Y luego también la madera, la madera también da trabajo a gente del pueblo, pero poco más. Poco más. Luego los trabajos tradicionales que no son de monte, por decirlo así: albañiles, electricistas, fontaneros, eso sí que hay profesiones libres. Y luego carnicerías, todo lo que abona el turismo, bares y restaurantes.

Eduardo • Yendo un poco hacia los productos que han dado lugar al proyecto. ¿Cómo ha sido históricamente, por ejemplo, el aprovechamiento micológico?

Jorge • Eso empezó alrededor de los años 80. Porque realmente aquí no había una gran tradición micológica como en casi ningún lado. Donde más tradición micológica había era en Cataluña y en el País Vasco. En el resto aquí que se cogía la seta de cardo, la senderilla en primavera y para de contar. Entonces fue cuando empezaron a venir de Cataluña y de Valencia a comprar níscales aquí al pueblo. Primero empezaron comprando níscales y luego empezaron comprando boletus. Y como había tantos, para mucha gente del pueblo era una forma de financiarse el año, porque aquí la gente, éramos jóvenes, se bajaban ochenta o cien kilos diarios de níscales o de boletus. Entonces se pagaban desde 500 a 800 pesetas y

se sacaba unos sueldos muy buenos. Ahí empezó todo y luego ya ha habido reglamentación. Ahora mismo no se pueden coger más de 30 kilos los que son recolectores. Ha cambiado mucho y tiene que cambiar más en ese aspecto, pienso yo.

Eduardo · Y centrándonos ya en los productos que realizáis, vamos a empezar por el más importante, ¿qué es la frambuesa y cuéntanos un poco también sobre su ecología?

Jorge · Claro, nosotros cuando empezamos, vamos a decir que éramos unos ignorantes en este tema. Sí había ingenieros que sabían de cómo se podía hacer la frambuesa, pero no sabíamos realmente ni cuántos empleados teníamos que tener. No teníamos ni idea. Entonces nos dejamos aconsejar por gente que vino de Asturias que nos ayudó mucho y al que le compramos también las plantas y fuimos aprendiendo. Por ejemplo, objetivos fallidos desde el principio fue que compramos tres especies distintas con la idea de que pudiéramos empezar a recoger en junio y terminar de recoger en octubre, o sea, que salieran una primero, otra al final, qué nos ha pasado que todas salen a la vez, entonces realmente no nos valió esa opción para nada. Luego hemos ido aprendiendo qué pasa, que tanto la mora como la frambuesa hay originarios aquí en el pueblo, hay naturales, entonces. Tenemos zonas donde se está haciendo investigación, por decirlo así, de arándanos, a ver cómo se dan los arándanos, porque hay muchos tipos de arándanos. La climatología aquí es un poco especial, estamos a una altura un poco especial, no había mucha experiencia de plantar frutos rojos a 1200 metros de altura. Entonces, bueno, pues hemos ido aprendiendo y ahora ya sabemos un poquito, después de seis años que llevamos, pues ya vamos aprendiendo un poco.

Eduardo · ¿Y los arándanos se descartaron por alguna razón en particular o porque se vio menos viable?

Jorge · Claro, ya os digo que al principio teníamos dos opciones de plantación, una en la vega que es una zona llana y otra en los quintos del monte. Entonces en principio íbamos a empezar en la vega y yo concretamente sí iba a poner arándanos en lugar de frambuesas, era mi idea porque allí me parecía más adecuado. Pero cuando volvimos a lo mismo del principio, la maldita burocracia, cuando al principio aquello parecía muy fácil de hacer y de plantar, tuvimos que subir al monte de los quintos, que era muchísimo más difícil. Entonces ahí cambiamos todos de idea y los que íbamos a estar abajo con arándanos pusimos frambuesas. Tampoco éramos tantos como para variar el producto, luego hay que venderlo y es más fácil vender solo uno que dos. Y al final puso casi todos frambuesa y un 5%, un 10% de mora, es lo que se decidió. Y entonces el arándano quedó descartado. Que aún no está descartado ponerlo abajo en la vega, ya veremos. Hemos estudiado muchas historias. Fíjate, al principio lo que más temíamos eran las heladas y estábamos pensando poner molinos para que no se helasen u otro sistema que da de riego para que cuando venía una helada no se

estropease las flores y realmente ese problema ha desaparecido, no nos influye, no nos ha influido ninguno de los años.

Eduardo · Por ejemplo, la mora que también has mencionado, ¿Qué tipo de variedad se utiliza, la propia?

Jorge · No, es una mora que es distinta a la zarzamora habitual del campo, tiene menos gránulos. Es más grande, distinta. En este caso da sólo una vez la mora, pero hay algunas que dan dos. Fíjate en eso, la mora que no lo hicimos queriendo, pero sí empezaba lo que comenté antes de la evolución, sí que cuando terminamos la primera cosecha de frambuesas empieza la mora, o sea, no se solapa, no es a la vez en julio, sino empieza en agosto prácticamente la recolección de la mora, con lo cual si lo llegamos a haber sabido hubiéramos puesto más mora frambuesa y más mora para alargar la temporada, pero bueno, esas cosas las hemos aprendido luego, o sea que no hay más historia.

Eduardo · Hay alguna cosa que estamos intentando un poco plasmar la realidad y transmitir en breves palabras lo que significa proteger este proyecto y el. ¿Hay algo que nos hayamos dejado que tú consideres que es bueno?

Jorge · No, aquí en concreto no. Yo creo que las dificultades que hemos tenido son de logística, pero eso lo tiene toda la provincia. Es una forma de encarecer el producto porque no hay manera de llevarlo, tiene que ser refrigerado todos los días hay que llevarlo al mercado, la frambuesa que se coge hoy más mañana está en el mercado. Entonces ese es el gran problema que tenemos y aquí no viene nadie a recoger aquello. Entonces tuvimos que hacer un gasto con un camión refrigerado y tener conductores para llevarlo y traerlo. Todo eso al final influye en el precio del producto. Por eso está el obrador, para intentar sacar un beneficio distinto al de la frambuesa fresca, que es lo que hemos estado. Si hacemos un buen producto y se vende adecuadamente, es muchísimo mejor para todos. Ya no hay que estar todos los días recogiendo, mandando. Es mucho más sencillo.

Eduardo · Incluso la producción podría ser más alargada a lo largo del año.

Jorge · Claro, claro, la comercialización, ese es el objetivo. Si hacemos mermeladas, liofilizados, teniéndolas congeladas se alarga la comercialización y entendemos que ese es el principal objetivo, que el valor añadido a la frambuesa será mejor y podremos sacarle más rendimiento desde el principio, que no vamos a necesitar, por ejemplo, la logística, el transporte y todo eso hasta el final, que si hacemos un buen producto tendrá su repercusión económica. Esperamos.

Rafael Martínez Fuentes. Técnico de APROTER. (21 de octubre de 2025)

Rafa ·. Mi nombre es Rafael Martínez Fuentes y estamos en El Royo en Soria. Soy mexicano y trabajo en este proyecto porque me parece una iniciativa absolutamente innovadora que al final de cuentas lo que busca es poner en valor

los recursos de la zona del rollo de una manera que genere empleo verde y que haga que la España vacía deje de estar vacía, atrayendo inversiones. Innovando, en fin.

Eduardo · ¿Y formas parte de la asociación APROTER?

Rafa · Sí, trabajo en Aproter. A mí me contrató la empresa como responsable de la parte de negocio y lo que estamos haciendo es precisamente buscar cómo de tener solamente fruta fresca, generamos una serie de productos con valor añadido que permitan que todo el año se tenga productos derivados de la frambuesa, que es a lo que nos dedicamos primordialmente.

Eduardo · Antes de entrar luego en los productos, estáis también enmarcados dentro del proyecto “Del busca tu casa”. ¿En qué consiste este proyecto?

Rafa · Es un proyecto que busca poner en valor recursos no maderables, en nuestro caso, de tal manera que se genere economía verde, que haya un proceso de monitorización de los diferentes biotipos que constituyen el proyecto. Somos uno de los biotipos del proyecto y tenemos una plataforma. En la que podemos consultar que está monitorizando una serie de variables de tal manera que podamos identificar tendencias, que podamos identificar si un año será mejor o no para cultivar un producto o no.

Eduardo · El proyecto en total son 9 biotipos, en concreto estamos en uno de ellos.

Rafa · Estamos en el biotipo de APROTER, en El Royo, y efectivamente somos parte de los nueve tipos.

Eduardo · Claro, si hablamos del contexto del Royo, ¿Cómo definirías este lugar, este municipio, incluso esta comarca, en cuanto se refiere a productos forestales no maderables?

Rafa · Tiene un potencial enorme, lo que nos falta es gente, pero el potencial es enorme. Conoceréis luego un poco más de los frutos rojos de APROTER, pero lo que estamos es demostrando que poniendo en valor recursos no maderables puedes hacer una economía potente, que al final de cuentas es lo que hace falta en municipios como el rollo, que hace 100 años tenía 500 habitantes y ahora tiene 120.

Eduardo · ¿Y qué recursos forestales no maderables son los más relevantes?

Rafa · La cultura micológica es algo muy importante aquí en el Royo y en esta comarca. Hay un obrador en el Royo, que es el obrador municipal y público al que todos los productores y recolectores pueden tener acceso. Y luego hay un potencial de hortalizas y de frutos muy grande. Particularmente nosotros estamos en los frutos rojos y dado el acuerdo que tenemos con el Ayuntamiento de El Royo del Banco de Tierras, la realidad es que el potencial es muy muy grande. Nuestro producto es un producto ecológico, no usamos pesticidas. Le damos un cuidado

especial para que al final de cuentas lo que llegue a la mesa del consumidor sea un producto seguro y por las características de nuestro biotipo es un producto con unas características extraordinarias en cuanto a sabor, aroma y la cantidad de antioxidantes.

Eduardo · ¿Nos puedes describir un poco cómo se configura este obrador?

Rafa · Un olor, que es una fábrica para procesar alimentos, está dividido de una manera lógica en recepción y acondicionamiento de la materia prima. En este caso nuestra materia prima son los frutos rojos, principalmente frambuesas y moras, aunque tenemos un campo experimental donde estamos probando otros frutos rojos. Y luego decidimos si se envía a una cámara de refrigeración, que es una instalación con la que cuenta el obrador, para embarcarlo como fruta fresca, o si lo mandamos a congelación para procesarlo como otros productos de valor añadido.

Eduardo · ¿Qué máquinas en el proceso desde que entra esta frambuesa hasta que sale ya para comercializar?

Rafa · Pues tenemos un acuerdo estratégico con el obrador de El Royo y hemos hecho inversiones desde APROTER y hemos puesto las máquinas en el obrador amparados con este convenio. Entonces dependiendo del producto que se trate, lo podemos liofilizar, que es básicamente retirarle el agua y que el producto quede como si estuviera fresco, pero realmente está deshidratado. No cambia su aspecto, no cambia su color, un poco su aroma, pero el sabor queda concentrado. Entonces, claro, es un producto muy interesante para diferentes aplicaciones. Luego puede ser que hagamos un puré, tenemos una máquina, un molino, que nos permite definir la textura a la que queremos el producto y luego este producto lo podemos congelar y venderlo para aplicaciones como helados o pastelería o podemos también liofilizarlo, que es nuevamente deshidratarlo, pero en unas condiciones que no cambian ni su aspecto ni su sabor.

Eduardo · Y otros productos, por ejemplo, ¿mermeladas?

Rafa · En APROTER, gracias al proyecto “Del Bosque a tu Casa” tenemos un área de i+D y estamos desarrollando productos de valor añadido como mermeladas, efectivamente, y estamos diseñando con un proceso de *design thinking*. ¿Qué es lo que más le gusta al consumidor? ¿Qué es lo que más le gusta al cliente? De tal manera que lo que diseñemos sea algo acorde a lo que está buscando el mercado. Estamos desarrollando también una kombucha, por ejemplo, y estamos desarrollando un vinagre de frambuesa y tenemos realmente un catálogo, unos 15 productos que tenemos pensados a lo largo de los siguientes meses aquí en APROTER.

Eduardo · Y, ¿cuál es el papel del ayuntamiento en este proceso?

Rafa · El ayuntamiento invirtió en una fábrica que es el obrador comunitario, que es el primero de su tipo en Soria, que lo que hace es pone a disposición de

productores y recolectores una instalación que tiene un permiso de sanidad, porque entiende el ayuntamiento que los productores, si tenemos un huerto, no vamos a tener un permiso sanitario porque hay que cumplir muchos requisitos. Entonces el ayuntamiento proporciona su permiso de tal manera que. Los métodos y procedimientos desarrollados en el obrador sean útiles para los productores. Esto lo que garantiza es que sus productos van a cumplir con criterios de calidad y de seguridad alimentaria que harán que sus productos de valor añadido sean exitosos en el mercado.

Eduardo · ¿Podemos quizás reflexionar luego más profundamente con otras personas, pero qué base histórica, este cultivo ha tenido alguna base histórica de frutos rojos en la región?

Rafa · Bueno, esta iniciativa, y lo veréis con otras entrevistas que tendremos más adelante, surge a raíz de que siete familias, familias del rollo e incluso gente que vino de fuera del rollo, pero que surgió, sus familias habían emigrado de aquí. Se propusieron cambiar la tendencia de se está yendo la gente, pues qué hacemos para que la gente no solamente se quede, sino que venga gente. Y lo que se seleccionó, se estuvieron pensando diferentes iniciativas, se seleccionaban los frutos rojos y desde hace 7 años se cultivan frutos rojos en El Royo, pero no había una tradición de frutos rojos, sí que había moras, por el tema de la mora silvestre. Pero de una manera ya enfocada, ya específica. Para Frutos Rojos, esta iniciativa es pionera.

Eduardo · Nos comentabas antes que al final, el objetivo final de todo esto es atraer población a El Royo. ¿Cómo crees o cómo ya ha conseguido este proyecto hacer esa pequeña lucha contra la despoblación?

Rafa · Bueno, en primer lugar, poniendo una gran ilusión, diciendo tenemos que cambiar esta tendencia. Lo primero es tener ganas de hacerlo. Luego buscar los recursos, evidentemente. Pero al final del día es una filosofía de cómo a través de la economía verde, de la innovación, del emprendimiento, generar oportunidades sustentables de trabajo para que la gente se quede, que la gente joven que tiene que emigrar a las ciudades encuentre en el rollo y en zonas como el rollo, porque creemos que este es un proyecto replicable. Se fije la población e incluso sea atractiva para nuevos pobladores.

Eduardo · A lo largo de todo este proceso de lo que ha significado la vida de APROTER, el desarrollo de todos estos productos, ¿Qué dificultades han ido encontrando de toda índole y cómo se han podido ir solventando?

Rafa · Bueno, la realidad es que antes decía qué factores se necesitan. Uno muy importante es la paciencia. Porque te encuentras con. Obstáculos. Que no son lógicos. Hombre, si lo que buscamos es atraer población hay que facilitar los procesos y la realidad es que no siempre es así y hay de toda índole. De tipo normativo, en fin, hay muchos, muchos procesos que debieran estar alineados. Creo que debiera haber una planeación estratégica. En general en las

comunidades de nuestros biotipos donde se integre que lo que hacemos aporte a lograr fijación de población, generación de economía, en fin.

Eduardo • Mencionabas antes la importancia del recurso micológico también de de aquí de la zona, ¿se ha llegado a investigar algunas maneras también de comercializar ese producto y de qué forma sería?

Rafa • Sí, de hecho desafortunadamente esta no ha sido una campaña realmente lo exitosa que esperábamos, porque tenemos aquí en el orador se cuenta con una sala de refrigeración y al final no ha habido setas. Pero la realidad es que se puede. Todo lo que os contaba antes de los frutos rojos, la liofilización, el preparar, no mermeladas, pero preparar salsas, se puede hacer en el obrador perfectamente. De lo que se trata es poner en valor todos los recursos endógenos. Estamos pensando también temas de aromáticas. ¿Por qué? Porque tenemos los equipos y al final del día lo que tenemos también es un deseo enorme de que esto prospere y de que realmente se convierta en un polo de atracción de pobladores a el rollo.

Eduardo • ¿Hay algo que nos hayamos dejado, a lo mejor alguna cosa que creas que es importante de cara al vídeo describir, que no haya convencer?

Rafa • No, que estáis invitados a visitarnos, nos dará muchísimo gusto recibirlos en el rollo y agradecerlos la oportunidad de compartir nuestro proyecto, que insisto, nos llena de ilusión porque creemos que es una vía que hace falta promover, que se conozca y que se entienda, que no es un destino manifiesto, la España vaciada, que al final de cuentas está en cada uno de nosotros revertir los procesos y lo primero es tener la ilusión, las ganas, buscar los recursos, formarse, en fin, que es un cúmulo de condiciones que se tienen que cumplir, pero al final del día lo importante es querer hacerlo.

Raúl Gómez. Alcalde de El Royo. (21 de octubre de 2025)

Raúl • Soy Raúl Gómez, vivo en El Royo desde hace 20 años que regresé de Madrid, aunque nací aquí. Soy alcalde desde el año 2015 y siempre como candidatura independiente, sin partidos políticos.

Eduardo • ¿Cómo recuerdas el pueblo en tu infancia o incluso como te lo han contado tus padres?

Raúl • Bueno, nací aquí y pasé mi infancia aquí. Como en todos los pueblos, no conoces el mundo exterior, así que no puedes apreciar lo que hay allí. Luego, al emigrar, te das cuenta de cómo es la vida en la ciudad. Y creo que es una experiencia importante haber crecido o educado en un pueblo, por ejemplo, pero conocer la cultura de la ciudad, porque ahora es más fácil comprender las dos posturas que se suelen dar en los pueblos: la de los nativos que siempre han

vivido aquí y la de los neorurales que vienen o veranean aquí, con una mentalidad diferente. Es una experiencia importante.

Eduardo • Yéndonos a esos recuerdos que se puede tener ¿de qué vivía la gente aquí?

Raúl • Bueno, no sé si era muy diferente ahora. Ahora prácticamente todos viven de su pensión. No hay mucho más. Quizás había más agricultura y más ganadería. Recuerdo que cada vecino tenía al menos una vaca. Y tenían gallinas, conejos, o un huerto. Y esa era prácticamente la economía de supervivencia. Hoy en día, hay un gran agricultor, algunos ganaderos, tres o cuatro ganaderos, no hay más, se ha concentrado más, la población ha envejecido, hay menos jóvenes y, como decía, la gente suele vivir de sus pensiones, porque hay poca actividad económica.

Eduardo • Pero la ganadería sí que era aquí significativa, ¿verdad?

Raúl • Sí, en todos los pueblos de la comarca siempre ha habido ganadería y quedan todavía ganaderos.

Eduardo • Para comprender el territorio ¿qué tipo de recursos ofrece esa montaña que rodea El Royo?

Raúl • Estamos rodeados de montañas por todos lados, a diferencia de otras regiones que, digamos, son más pobres en cuanto a naturaleza. El problema es que el único uso allí es un pequeño pasto para el ganado. Vendemos ciervos de vez en cuando, algo de miel y poco más. También tenemos leña, principalmente para los vecinos. Todos los vecinos, cada año, tienen derecho a una suerte de leña. Y también, de vez en cuando, se ofrece mucha leña a las empresas que la recogen. Si es posible, nos gusta que sea de la región, de empresas de la región, pero no siempre es posible. Y lo que hicimos fue ver si, de alguna manera, sería sostenible o económicamente viable para una familia vivir con menos tierra de la que generalmente utiliza un agricultor o ganadero. Esa es la idea de nuestro proyecto: poder vivir con menos espacio.

Eduardo • Este proyecto surgió hace unos años, lo que finalmente dio lugar a APROTER y otras marcas. ¿Cómo fue este proceso, cuáles son los objetivos más específicos y cómo se materializó?

Raúl • Empezamos con esa idea de intentar que una familia pueda vivir con menos superficie, saliendonos de la agricultura tradicional, pero teniendo claro que no nos podíamos quedar solo en la materia prima o sector primario. Sabíamos que teníamos que acabar en un obrador para que el valor añadido se quede aquí. Con lo cual nos pusimos en marcha para hacer el obrador. Contamos con la ayuda de Somacil, una entidad público-privada de la Junta de Castilla y León, que nos ayudó a construir este edificio, lo construyó, se le cedió el terreno, se construyó, y ahora el ayuntamiento lo pagará en 25 años. Y con estas instalaciones, con este edificio, creamos, digamos, la infraestructura necesaria para que los emprendedores que tengan una idea en el mundo rural puedan ponerla en

marcha sin hacer una inversión inicial demasiado grande. Si esperamos a que alguien venga con iniciativa y luego decimos, bueno, vale, venga, vamos a hacer un taller, no, nos ha costado 10 años, no es viable. Las infraestructuras tienen que existir y tienen que ser públicas, si no, en el mundo rural, nadie va a venir a montar esto. Y si esto es viable, lo instalan en una ciudad, no en el mundo rural. Así que era necesario hacerlo con la mentalidad de ayudar a promotores y emprendedores con nuevas ideas que quieran venir al mundo rural para tener algo que contar.

Eduardo • Y para alguien que no sepa lo que es esta palabra, incluido trabajador, ¿en qué consiste un obrador?

Raúl • La diferencia es que este es un taller comunitario. Los talleres comunitarios son más originarios de Francia, donde son muy comunes pero han empezado a surgir en Cataluña y Aragón. Un centro comunitario es un centro donde se comparten recursos e instalaciones. Esto asusta un poco al servicio de salud. El servicio de salud está acostumbrado a que un centro tenga un registro sanitario, un propietario y nadie más. Cuando se les habla de compartir, se asustan un poco. Pero el principio fundamental es que no debe coincidir ni en tiempo ni en espacio. Siempre que se cumpla esa norma, no coincidan varios en el mismo sitio y a la misma hora, si pueden fijar horarios, hay tres salas diferentes que son talleres diferentes y se pueden compartir, y cualquiera que tenga una idea puede venir aquí, puede usar las instalaciones, habrá un historial sanitario. Cada uno que venga también puede traer su propio historial sanitario dependiendo de en qué producto vaya a trabajar. Esa es la idea de los trabajadores comunitarios y han surgido más en Cataluña y Aragón y están surgiendo en el resto de España. En Castilla y León sabemos que hay uno en Valladolid y este en Soria no hay ninguno, este es el primero. Y lo normal es ir pensando en lo que hay en cada región. Por ejemplo, en Cataluña sabemos que hay zonas de viñedos, porque han surgido talleres comunitarios para el vino. En otros lugares, se trata más de frutas del bosque o de la agricultura, y se dedican a eso. Hemos visitado, por ejemplo, el de Jaca, que tiene uno similar. En cuanto a tamaño, la nave es similar, quinientos veinte metros cuadrados, pero mucho más estructurada y compartimentada, porque realizan muchas actividades diferentes, incluyendo temas cárnicos, tema que no abordamos aquí. Siempre que se tengan en cuenta esos aspectos, como la salud, digamos que se otorgan los permisos para trabajar.

Eduardo • Claro, porque podemos asignar, por ejemplo, productos alimenticios, quizás cosméticos y luego medicamentos. No sé si han evaluado todos estos tipos de productos o si se han centrado más.

Raúl • Si, en el proyecto “Del Bosque a Tu Casa” se han valorado todas esas opciones. Aquí, como el proyecto ya estaba en marcha, antes de surgir este proyecto “Del Bosque a Tu Casa”, nos centrábamos más en el tema de agroalimentación, sobre todo frutos silvestres. Pero se puede extender al huerto o a cualquier otro producto. Y el tema de la cosmética no se descarta, ya que

también hay una sala designada como laboratorio y también se puede investigar sobre eso, sí, como parte del proyecto.

Eduardo · ¿Cuáles son los productos estrellas?

Raúl · Con las instalaciones que tenemos aquí las ideas que cada uno aporta se centran principalmente en productos vegetales por ahora. Pero en el futuro, se podrán obtener otras autorizaciones con otras claves para otros tipos de productos, aunque no sean vegetales.

Eduardo · Y hablamos si se están realizando, si se están considerando o si se han evaluado por ejemplo las setas.

Raúl · Por supuesto, en las setas habría más variedad, aunque podríamos tener el mismo volumen de frutos rojos, que es lo que dio origen a nuestro proyecto. Pero, sobre todo, lo que queremos es potenciar, con esta sala, que es un centro micológico, el turismo micológico, el turismo de naturaleza, y para ello combinamos la recolección con la aplicación práctica en el obrador. Este es nuestro principal elemento diferencial, que otros sitios no tienen. Que una vez que hayas disfrutado de la naturaleza recogiendo setas, puedas venir aquí y ver la aplicación práctica que supone la transformación. Y si puedes ofrecer ese servicio, alguien que viene, que ha pasado el fin de semana en nuestras casas rurales, trae el producto aquí y luego se lo enviamos procesado a su domicilio. Ese elemento diferenciador no existe en ningún otro lugar.

Eduardo · Y respecto a la miel, ¿hay colmenas?

Raúl · Sí, hay colmenas, cada año el Ayuntamiento hace una oferta, concursos, a veces viene gente de fuera, suele venir de Murcia, empresas, pero también las hay locales, hay vecinos que tienen su propia producción de miel, y los pueblos de alrededor también producen miel, sí.

Eduardo · ¿Aromáticas?

Raúl · En cualquier caso, no lo sabemos. Bueno, sí, hubo una experiencia, había una persona que tenía flores comestibles en un pueblo de Soria, entre Soria y Zaragoza. No sabemos exactamente cómo va su negocio.

Eduardo · Algún otro que yo me deje ahora mismo y que digas, mira, hay un proyecto en un pueblo cercano.

Raúl · Que pueda aquí. Lo que nos gustaría sería el tema de las setas, pero cultivados.

Eduardo · Creo que, por supuesto, existe el ejemplo práctico, pero ¿qué opina del potencial de este tipo de proyectos en la lucha contra la despoblación?

Raúl · Bueno, creo que sin esto es muy difícil que alguien con mucho entusiasmo, alguien joven de la ciudad, venga a la ciudad. Es muy difícil. Y si se les ocurre la

idea, si se encuentran con muchos obstáculos como los que hemos encontrado, no basta con ser emprendedores, hay que ser muy tenaz para sacar adelante un proyecto. Y un emprendedor no puede esperar a que la administración le dé lo que necesita. Tiene que estar ya conseguido cuando llega. Y de esta manera, también añadimos el problema de la vivienda, claro, porque los jóvenes vienen con ideas, sí, pero bueno, ¿dónde viven? Si tienen que venir a vivir a la ciudad, entonces no hemos resuelto gran cosa. Así que también estamos, desde el ayuntamiento, trabajando para crear vivienda social, pero ese es un tema que necesita la ayuda de la Junta de Castilla, por supuesto.

G) ENTREVISTAS Balsa de Ves

Natividad Pérez. Alcaldesa de Balsa de Ves (5 de diciembre de 2025)

Nati • Me llamo Natividad Pérez, soy alcaldesa de Balsa de Ves desde el año 2015 y concejala desde 1995. Soy pedagoga y más de la mitad de mi vida la he dedicado a este municipio. Balsa de Ves es un municipio pequeño de 124 habitantes, pero están distribuidos en seis núcleos de población. Yo vivo en una pedanía que se llama Cantoblanco. En algunos tenemos nada más que un habitante, como es La Golfilla. Balsa de Ves es uno de los municipios que ha perdido población en los últimos años, fijaros, en el 2007 teníamos 227 habitantes y ahora tenemos 124. Hemos perdido más de un 40% de la población. Son pueblos envejecidos, dedicados a la agricultura, exceptuando una ganadería industrial que tenemos y una planta de biogás. Pero la gente del pueblo, conforme se han ido jubilando, incluso las profesiones y oficios de antaño, ya no han tenido repuesto. Siempre el mensaje que nos han mandado nuestros padres, hijo mío, estudia, porque la vida del campo es muy dura pero ahora hay una generación de jóvenes que están volviendo otra vez, porque una vez que nos hemos formado vemos que nuestros pueblos tienen futuro, tienen posibilidades y creo que merece la pena trabajar por los demás y por mantener el medio natural en condiciones.

Tirso • Y echando una vista atrás, ¿Cómo recuerdas el pueblo de Balsa de Ves en tu infancia?

Nati • Pues lo recuerdo lleno de gente, como te he dicho antes, aquí éramos muy felices los niños porque estábamos siempre en la calle jugando. La agricultura era muy diferente a la de ahora, requería mucho más esfuerzo, era todo muy laborioso. Entonces se cultivaba lentejas, se cultivaba azafrán, que requerían mano de obra. Hoy en día eso es inviable porque no hay gente para trabajar en el campo. En mi casa, por ejemplo, seguimos cultivando los olivos centenarios y milenarios porque he visto a mis padres y a mis abuelos con tanto esfuerzo y tanta dedicación, esa agricultura romántica que no te genera riqueza, pero que te mantiene el medio natural y da pena no seguir conservándolo. Veo que han desaparecido muchas cosas. Cuando un pueblo no tiene servicios, al final acaba muriendo. Teníamos carnicería, se jubiló el carnicero, no tenemos carnicería. Teníamos panadería, se jubiló el panadero, no tenemos panadería. Tampoco hay tiendas, ni comercios, ni hay transporte público. Yo creo que el mensaje cuando

hablan de la repoblación, no se trata de que venga mucha gente a los pueblos, sino se trata de que los pocos o muchos que estemos, en este caso pocos, tengamos derecho a que se nos atienda cuando la salud se reciente, por ejemplo, que tengamos sanidad, que tengamos derecho a tener transporte. El transporte yo lo considero un servicio esencial y básico para poder desplazarte a los pueblos de al lado, hacer la compra, tomarte un café como ocio. Entonces yo creo que faltan muchos recursos para nuestros municipios, para los pueblos pequeños.

Tirso • Y respecto a los montes, ¿qué importancia tienen estas masas forestales en el pueblo?

Nati • Pues es fundamental. Balsa de Ves, fíjate, para lo pequeño que es, en cuestión de número de habitantes, tenemos un enclave privilegiado porque estamos entre el río Cabriel y el río Júcar. Nuestros montes no son de aprovechamiento maderable, entonces tenemos los olivos centenarios y milenarios que últimamente han dejado de cultivarse y que gracias a este proyecto quizás pueda ser una vía de colaboración y de trabajo para en un futuro, no ahora inmediatamente, pero sí que recuperar lo que ya teníamos de antaño. Para nosotros es muy importante. Y es más “Del bosque a tu casa” más que un proyecto económico, yo lo veo como un proyecto colaborativo, es decir, donde una mano de Balsa de Ves se une a otra de Oliete, a otra de Orea, para poder mantener el medio natural. Hay que darle la importancia al medio natural, un medio natural que hemos heredado de nuestros padres, de nuestros antepasados, pero que no nos pertenece y que, como dice la Constitución, tenemos el deber de conservarlo para las generaciones futuras. Entonces, a mí este proyecto me parece muy interesante por eso, para la conservación de este medio natural a través de los olivos o de las plantas, la vegetación silvestre que tenemos aquí en la zona.

Tirso • Y centrándonos en el olivo, ¿Qué importancia ha tenido históricamente?

Nati • Siempre han sido explotaciones familiares, pero fíjate, había tantísimas plantaciones y cultivos que incluso en mi aldea, donde yo vivo, que ahora vivimos ocho personas, teníamos una almazara. Había una almazara en el pueblo donde la gente nos traía las olivas y se llevaban su propio aceite. Nunca ha sido en plan de venta, sino que para las casas, para su existencia, pero el valor que tiene el olivo como mantenimiento del medio natural, de protección, a mí me parece un paisaje donde no tienes un olivo, le faltaría algo.

Tirso • ¿Estaba destinado principalmente al aceite de oliva?

Nati • Sí, solamente para el aceite de oliva, pero para consumir en casa nunca se ha visto. Con el fin de comercializar con el aceite, a lo mejor el excedente de la casa, porque nuestro pueblo al estar cerca de Valencia, hay mucha gente que está viviendo en Valencia pero viene los fines de semana, entonces sí que todos familiares pues preguntan a los que tienen olivos y les venden, pero en plan economía casera.

Tirso • Y además de esta almazara que mencionabas, ¿Había otros molinos de aceite u otro tipo de almazara en otros lugares?

Nati • No, no, aquí solamente en la zona del Rincón de Ves, Balsa de Ves, Villa de Ves, Casa de Ves, solamente estaba la nuestra, la de Cantoblanco.

Tirso • Ya centrándonos en otros recursos forestales que no sean maderables, ¿Qué tipo de plantas o se han aprovechado o han tenido usos que hayas recordado?

Nati • Sobre todo las personas mayores siempre han dado un buen uso de esas plantas silvestres, de esa riqueza de la biodiversidad que tenemos en la zona. Por ejemplo el té de roca, el romero también, el tomillo, la morquera, el regaliz. Tenemos una zona que está ahí en la reserva del Valle del Cabriel, que es una zona de regaliz, que en un principio ya hemos pensado utilizar todas esas especies para nuestro proyecto del bosque a tu casa, pero tampoco son cantidades enormes. Tenemos también en marcha de poder replantar plantaciones de romero en el monte, dentro del monte. De hecho va a venir esta mañana un técnico precisamente para ver eso.

Tirso • ¿Y recuerdas algún tipo de uso de este tipo de plantas?

Nati • El romero o el tomillo cuando estábamos enfermos las madres la utilizaban mucho como digestiva. Yo recuerdo en mi casa, el poleo de roca para infusiones.

Tirso • Y sobre la miel, ¿hay apicultura en esta zona?

Nati • Pues sí, hay apicultura, pero ya quedan poquitos. Quedan también igual, pues un apicultor para ellos, para consumo. Antes también había, de hecho tenemos, si ves, hay colmenas, si bajamos al monte vemos colmenas en varios sitios, pero tampoco son para venta, es todo para consumo.

Tirso • ¿Y setas?

Nati • A nivel de la micología, nada, todo eso ha desaparecido. Tenemos champiñón porque tenemos un monte muy rico, digo champiñón no, perdona. Tenemos nísalos en el Campichuelo y viene mucha gente a buscar. Hasta ahora que ha empezado a hacer frío, pues todos los fines de semana la gente traía nísalos. Las setas han desaparecido, ¿Por qué? Porque ya no quedan espacios sin cultivar, como digo yo, antes la gente respetaba más. Pero ahora llegan otros agricultores que no son del municipio, que llevan grandes extensiones de terreno y lo que hacen es cultivar todo y arrasan con los cultivos de las setas.

Tirso • Hay en la zona levantina un tomillo que le llaman la pebrella. No sé si aquí también se llega.

Nati • Tomillo sí hay, pero en el tomillo que yo conozco no sé cuál es el nombre científico, la verdad. Pero no, en cantidades grandes no hay nada. También eso, en grandes conocimientos, la mayoría de nosotros desconocemos el uso de las plantas que tenemos, que eso sí que es interesante porque ya no quedan personas mayores a las que poder preguntarles. Antes, por ejemplo, el esparto, cuando me preguntaba bastante, la gente utilizaba mucho el esparto, hacían todo, los canastos, los cestos, las paneras, todo lo hacían con esparto. Y hoy en día tenemos esparto pero no se utiliza.

Tirso • Y como alcaldesa de Balsa de Ves, ya para terminar, ¿Cuál es el papel del Ayuntamiento dentro de este proyecto del Bosque a tu casa?

Nati • El ayuntamiento ha hecho un poco de coordinador. Tuvimos la oportunidad de conocer a la alcaldesa de Orea y me habló del proyecto y lo vi como una oportunidad, no ahora en el presente, pero mirando para el futuro, poder

recuperar esos olivos centenarios, poder formar luego a las mujeres en el uso, si esto es rentable de poder utilizar, porque no solamente el aceite, sino que desde la universidad están viendo también la importancia de las hojas del olivo, es decir, que seguramente tenga más usos del que nosotros les estamos dando. Y yo creo que desde el ayuntamiento vamos a formar a la gente, vamos a utilizar y animar a que la gente emprenda. Pero claro, muchas veces cuando decimos que la gente de los pueblos no es emprendedora, eso lo habéis oído y lo seguimos oyendo, pero no somos emprendedores porque no tenemos la cultura emprendedora, es decir, la cultura entendida como la manera de interpretar el mundo que nos rodea a nosotros en la formación que nos han dicho los pueblos nos han estudiado para que no lleves una vida tan dura como nosotros. Entonces la gente no tenía esa cultura de decir voy a emprender un negocio. Y ahora yo creo que la gente sabe aprovechar los recursos y tener su propia empresa y poder destinarlo a lo que quieras destinar tu tiempo libre. Lógicamente no es lo mismo depender de alguien que ser autónomo. Lo está valorando desde otro punto de vista.

Iván Casero Pérez. Ingeniero de Montes (5 de diciembre de 2025)

Iván • Mi nombre es Iván Casero, soy ingeniero de montes con más de 25 años de experiencia profesional dedicado a proyectos sobre todo singulares, proyectos pilotos, proyectos pioneros. Ahora mismo nos encontramos aquí en Balsa de Ves, rodeado de dos montes municipales de más de 4.000 hectáreas de monte. Principalmente una masa de pinar de carrasco, con un gran interés potencial de todo lo que son los recursos forestales no leñosos, es decir, todo el tema de aromáticas, especial relevancia, por ejemplo, el tema del regaliz. Tenemos también una interesante comunidad de miel y estamos en un paraje, concretamente La Golfilla que linda el río Cabriel. Estamos en plena Reserva de la Biosfera y el rol que he jugado aquí en el proyecto del biotipo Balsa de Ves dentro de "Del bosque a tu casa", ha sido asesor para todo lo que era la transformación de un antiguo depósito de agua en una sala de envasado para aceite de oliva, concretamente de aquí, de estos olivos de montaña, con una gran calidad desde el punto de vista oleico de la variedad cornicabra. Aunque no tengan una gran productividad, pero sí es un interés desde el punto de vista de lo que es la calidad del aceite. En ese depósito ahora llamado obrador artesanal, vamos a establecer lo que es lo que es la planta de envasado artesanal junto con el taponado y el etiquetado y que permita de alguna manera la puesta en valor por parte de cualquier persona del municipio o visitante con el fin de crear una economía social, que es en definitiva lo que buscamos. Entendemos que si no ponemos en valor los productos que da realmente lo que es el monte, realmente no vamos a poder generar todo lo que eso conlleva. Contamos también con la presencia o la participación de Nati que puede también dinamizar a los jóvenes, aunque son escasos, pero cualquier persona que venga es bienvenida y que pueda de alguna manera realizar esa actividad económica. Tenemos también mucha esperanza en todo lo que es el aprovechamiento del tema de las aromáticas. Vamos a montar un deshidratador que de alguna manera lo que vamos a hacer es eliminar el agua y utilizar como materia prima todas las aromáticas que tenemos aquí. El tema del romero tiene muchísimo interés, ya lo hemos visto aquí que estamos en diciembre, ya está en plena floración, tenemos también todo el tema del interés de las setas, también podemos hacer deshidratados y queremos con todo ello también culminar con un pequeño destilador, porque aquí hay variedades que

son únicas, variedades que tienen un gran interés desde el punto de vista de los aceites esenciales para todo el tema de cosmética e incluso tema de alimentación farmacéutica, industria farmacéutica y queremos también analizar esos tipos de componentes porque en algunas de las más de 400 hectáreas que tenemos de enclavados. Cuando hablamos de enclavados aquí, hablamos de que no tienen uso forestal, es decir, que tendrían uso agrícola. Y entendemos que podemos potenciar algunos de los especímenes que tenemos aquí particularmente y que creemos que puede dar un gran valor añadido. Y sobre todo, volvemos a reiterar lo mismo, generar una economía social para que de alguna manera estos montes tengan más vida de la que tienen de por sí biodiversidad, pero que sí incorporen al ser humano que ahora mismo la verdad que adolece de esa falta de sociedad.

Tirso • Y respecto al proyecto del bosque a tu casa. ¿Qué relevancia crees que juega en el territorio, ya no solo en Balsa de Ves, sino a nivel conjunto? ¿Y cómo describirías un poco el proyecto en tal y también sus objetivos?

Iván • Estamos aquí dentro de lo que es la zona que se conoce como la Manchuela que es una zona en la cual estamos aquí en un término municipal que a día de hoy, censados en el año 2023 hay 127 personas, es decir, estamos hablando de un municipio con una escasez de población, ni que decir activa, donde la falta de recursos es evidente. Entonces, ¿Qué es lo que queremos nosotros de alguna manera? De alguna manera si podemos poner un granito de arena en el cual nosotros podamos ser piloto o podamos ser catalizador o podemos hacer que cualquier persona de aquí sienta una inquietud y pueda lo que estamos poniendo al fin y al cabo es el conocimiento de la ciencia, lo estamos poniendo aquí a disposición para que se pueda generar una actividad económica. Eso es lo que nosotros realmente queremos dentro de los objetivos desde el bosque a tu casa, pues eso es realmente una puesta en valor de los recursos forestales para que realmente la sociedad sea consciente y discrimine esos productos forestales frente a otras alternativas que hay sintéticas, es decir, todo lo que hemos hablado ahora mismo de los aceites esenciales, de todos esos componentes naturales, que al fin y al cabo es una farmacopea totalmente natural y que realmente tiene una gran demanda hoy en día, pues que con un pequeño esfuerzo, es decir, el cliente siempre es el que tiene la razón, si nosotros le damos además información y además repercute directamente en lo que es hoy en día en el territorio.

Entendemos que es fundamental el papel de la mujer, la igualdad de género es fundamental, es decir, hay que reconocer que cuando una actividad económica se dirige por parte de una mujer, tiene un compromiso añadido, una capacidad de movilizar y sobre todo habla muy claro, es decir, el ser humano en cuanto a los varones pueden tener una mayor fuerza física. Lo que es este proyecto de alguna manera ha iniciado un camino que tiene que seguir desarrollándose, es decir, que hayamos instalado el tema del instrumental, que hayamos reparado o modificado, adaptado lo que es el depósito del agua en este obrador artesanal, pues lo que realmente se necesita a continuación es esa formación y además de esa formación, esas vías de distribución, ese blockchain que por parte del Bosque a tu casa se pone, de esa legalización con todo lo que es sanidad, de esa instrumentación de estar conforme a la legislación vigente, todas esas herramientas son fundamentales para poder culminar con éxito todo esto. Es decir, ese asesoramiento, esa red de tejer esas posibilidades, me parece que es un proyecto que es de alabar, que simplemente por soñarlo y por hacerlo realidad merece la pena apostar. Hay que agradecer a lo que es al Ministerio de Transición

Ecológica que haya apostado fielmente y emplazarle de alguna manera a que siga apostando, porque de aquí se sacan resultados.

Tirso • Y, ¿cuáles son los productos que se va a fomentar y su aprovechamiento en este biotipo?

Iván • Pues aquí estamos, justamente delante de un olivo de la variedad Cornicabra y las analíticas que nosotros hemos hecho ya de este aceite nos dan unos parámetros tan tan extraordinarios que nos dificulta hasta lo que es la comunicación, porque la verdad que daría lugar casi cuestionar el análisis que nos han dado en algunos de los polifenoles que hemos dicho con un interés brutal. Entonces entendemos que aunque tengamos unos olivos con una producción bastante reducida, aquí estamos hablando de que hay olivos que producen del orden de 5-10 kilos de aceituna por olivo. Es decir, estamos hablando de unas producciones muy, muy muy pequeñas, pero con una calidad tan excepcional que al final cuando vendiéramos por mililitros seguro que estaríamos hablando de otras cuestiones. Es decir, esto no tiene sentido desde el punto de vista de una gran cantidad si estamos hablando de una gran calidad. Entonces hemos apostado directamente por lo que es en primera instancia por la puesta en valor de este olivar. Que en muchos casos se está recuperando, pero con las duras condiciones climáticas que también hacen que estos olivos que son más que centenarios, es decir, hay una dificultad de datación de la edad realmente de lo que es el olivo, no tiene un gran núcleo de madera que permita el carbono 14 estimarlo, pero podríamos decir que son centenarios con creces. Perfectamente adaptados a lo que es la climatología dura, con precipitaciones bastante, bastante escasas o moderadas. Es decir, este olivar que estáis viendo de montaña es un olivar que está totalmente de seco, es decir, totalmente sérico, aunque tengamos aquí una de las aguas o de las riberas mejor conservadas de lo que es la península ibérica, pero realmente aquí lo que hacemos es aportar paraguas abajos a un agua de una extraordinaria calidad. Eso en una primera fase, va a ser esa la puesta en valor. Complementariamente vamos también a apostar por el deshidratado y el análisis de todo lo que son aromáticas muy concretas de aquí. Es decir, tenemos gran esperanza en el tema del regaliz. La verdad es que no hay muchas zonas naturales en el país que sean susceptibles de ese aprovechamiento del regaliz. Entendemos que tiene mucha potencialidad, es decir, tenemos varias casas ya comerciales que lo están pidiendo. Y además todo lo que es el tema, por supuesto, del romero y entrar concretamente en algunas etapas. De otras plantas que hay locales para ver si realmente el análisis de esas esencias que vamos a hacer y de ese tipo de condimentos que pueden complementar lo que es la gastronomía local o del territorio. Suele ser común ver ya un queso que está con la grasa de cerdo y también embadurnado con tema de romero. El tipo de adición entendemos que tiene su interés y que puede ser susceptible complementariamente a todo eso. También el tema de hongos, que también el deshidratado, lógicamente es un sistema que permite la conservación y lo que es la comercialización. Y por último, el tema ya último del tema destilado, para ver realmente qué propiedades tienen algunos especímenes en un lugar tan bello como en el que estamos y tan inhóspito, y que no ha tenido una intervención humana que de alguna manera haya modificado lo que son los valores naturales.

Tirso • Y comprendiendo que ya se ha adquirido ese material para el obrador y que el proceso ya se va avanzando también mirando hacia atrás en el camino, cómo se

han ido solventando aquellas dificultades o aquellos problemas que se han ido pudiendo interponer o acontecer a lo largo del proyecto del Bosque a tu Casa?

Iván · Pues la verdad que os tengo que confesar, con mucho ingenio, con mucha imaginación. Y sobre todo con colaboración. Es decir, hay que decir que dentro de este proyecto hemos contado con ayuda de personas que participan en él. Que han puesto a nuestra disposición realmente lo que es el conocimiento de ellos adquiridos. Es decir, hay biotipos que están mucho más desarrollados, que llevan más tiempo trabajando el mundo colaborativo y sobre todo la puesta en valor de los recursos naturales. Es cierto que nosotros no hemos aprovechado de ello y también nos encantaría que nuestro conocimiento de lo que hemos hecho aquí y de lo que vamos a seguir haciendo también lo utilizarán no solamente generaciones futuras, sino gente de hoy en día, de nuestra generación y que están en otros enclaves similares, parecidos o diferentes.

Elías Jiménez Sáez. Vecino de Balsa de Ves (5 de diciembre de 2025)

Elías · Soy Elías Jiménez Sáez, trabajaba en Valencia de taxista y al jubilarme me vine aquí al pueblo. Ahora vivo aquí en Balsa de Bes y estoy de concejal aquí en el Ayuntamiento.

Tirso · ¿Y cómo recuerdas tu niñez?

Elías · Pues yo vine de una pedanía de Alcalá del Júcar a una finca de aquí que se llama La Lentiscosa. Luego tras la mili ya trabajo no había, pues sí tienes que irte a emigrar de aquí y me fui a Valencia hasta que me juré mismo. Pues bien, trabajaba en el campo. Y cogía aceitunas, secano, lo que es eso. Bien.

Tirso · ¿De qué vivía la gente aquí?

Elías · Aquí, pues del campo, los que vivíamos aquí todos del campo, ganadería o cosas así. Aquí no había nunca industrias, ni fábricas ni nada.

Tirso · ¿Sobre todo era cereal, no?

Elías · Era cereal la mayoría y los cuatro ganaderos que había.

Tirso · ¿Y qué importancia tenía el olivo?

Elías · El olivo, pues bien, era una cosa que era para suministro para uno. Y el aceite tiene su valor. Y bien, el aceite, pues bien, pasa que los tiempos van cambiando, pero bueno, yo de hobby tengo olivos también, tengo unas cajas de colmena también y vamos, para distraerme, no como negocio.

Tirso · ¿Y ha cambiado el uso y el cultivo del olivo desde lo que recuerdas ahora?

Elías · Sí. Ahora por lo que sea no dan tanta producción. Antes, claro, se dedicaba la gente al olivo, al almendro y al cereal.

Tirso · ¿Y cómo recuerda los días que había que ir a recoger la aceituna?

Elías · Pues mucho frío, nieve. Ahora ya la mayoría, cuatro, la cogemos con lonas y alguna máquina brilladora. Pero antes de eso no existía, era la lona con nieve, con

todo, y se padecía mucho. Ahora también las cogen con máquinas y ha cambiado mucho la cosa. Bueno, como todo, o casi todo.

Tirso · ¿Y qué otras plantas puedes recordar del monte?

Elías · Los de aquí, pues el monte es el pino, el tomillo, el romero y cosas así, que es el monte de aquí.

Tirso · ¿Tenían algún uso que recuerdes para las comidas?

Elías · Pues yo que recuerde hace muchos años era el espliego que traían calderas y hacían. También cogían esparto pero bueno, yo todo eso apenas me acuerdo de todas esas cosas.

Tirso · Pero bueno, sí tiene su importancia. La flor para las abejas.

Elías · Claro, abejas, el romero. El brezo, tomillo, todo eso tiene. Pero tampoco es como hace años. Ahora todo eso ataca mucho también la abeja, la barroa. Ataca mucho, hace mucho daño, cuerda mal por el clima climático que dicen ahora o por lo que sea.

H) ENTREVISTAS MACIZO DE CAROIG

Javier Martínez Bausá. Técnico coordinador de AMUFOR (12 noviembre de 2025)

Javier · Soy Javier Martínez Bausá y soy técnico coordinador de la Asociación de Municipios Forestales de la Comunitat Valenciana, AMUFOR. AMUFOR es una asociación que lleva en marcha desde el año 2006 y que cuenta con una pequeña estructura técnica que ahora mismo está compuesta por cuatro personas. Aitana Moyá, que es ingeniera de montes, y yo, somos los técnicos que nos estamos encargando de desarrollar el proyecto “Del bosque a tu casa” en la Comunidad Valenciana.

Eduardo · Empecemos por ahí, ¿Qué es el proyecto “Del bosque a tu casa” y cuáles son los objetivos?

Javier · “Del bosque a tu casa” es un proyecto ambicioso que a lo mejor se sale de lo común porque tiene incidencia en muchos territorios de la España peninsular. Concretamente en la provincia de Valencia las primeras conversaciones que teníamos con los compañeros de COPADE y con los compañeras de la asociación Sembria fue cómo podríamos incidir para que tuviésemos un escaparate conjunto de productos forestales no maderables y que eso a su vez tuviera una repercusión, por lo que a nosotros respecta, en la Comunidad Valenciana, de evitar grandes incendios forestales. Entonces, nosotros lo que decidimos fue, en primera instancia, trabajar con la trufa negra en la comarca de la Serranía y trabajar con la garrofa melera en la comarca del Macizo del Caroig. Y ahora mismo, dentro de ese marco del macizo del Caroig, estamos en la canal de Navarrés y concretamente estamos en el epicentro, que es Navarrés Quesa.

Eduardo · Antes de profundizar en el lugar, ¿Nos podías describir AMUFOR y cuáles son sus objetivos?

Javier • AMUFOR es una asociación sin ánimo de lucro compuesta íntegramente por entidades locales. Estaremos sobre los 110 ayuntamientos asociados y también las diputaciones provinciales que de forma testimonial nos dan su apoyo. AMUFOR nace por las conversaciones de un grupo de ocho o diez alcaldes que deciden que los municipios con una superficie forestal elevada no podían ser un problema, tenían que ser una solución y deciden agruparse para defender sus intereses frente a las administraciones autonómicas y las administraciones nacionales que emanan leyes y normas que tienen repercusión en estos municipios. También para transmitir a la sociedad un mensaje de que los municipios forestales aportan una serie de elementos tangibles e intangibles de los cuales no se benefician. Lo diré de otra forma, el valor que aporta a la sociedad estos términos municipales se transforma en precio. Por ejemplo, estamos ahora mismo en un municipio del curso medio del río Júcar y aquí la tenencia de estas masas agroforestales contribuye a la sociedad valenciana a aportarles agua, aire limpio y unas externalidades que no tienen precio. Entonces, lamentablemente, es un círculo vicioso de que no hay actividad económica, la gente se marcha y hay un abandono, y a su vez, ese abandono es la tormenta perfecta para que cuando venga un gran incendio forestal se convierta en un gran incendio forestal. Y podemos hablar de grandes incendios forestales de hasta 100.000 hectáreas. Ya los hemos sufrido en el año 2012 y en el año 2022 respectivamente, han ardido en la Comunidad Valenciana unas 50.000 hectáreas en cada uno de esos años y eso puede suceder en cualquier momento. ¿Por qué? Pues porque a pesar de que somos buenos extinguiendo incendios, no todos los incendios se pueden extinguir a tiempo y cuando no llegas a tiempo a uno de estos incendios, se puede convertir en un gran incendio forestal. Y entendemos desde AMUFOR que hoy día es la amenaza más importante que tiene el territorio forestal de la Comunidad Valenciana.

Eduardo • Dentro del proyecto “Del bosque a tu casa”, estamos en uno de los nueve biotipos que se irían en lo que es la comarca del macizo del Caroig. ¿Nos podrías describir esta comarca desde un punto de vista geográfico pero también desde los productos forestales no maderables?

Javier • Lo primero que tendríamos que decir es cómo está el panorama y describir que la Comunitat Valenciana es una comunidad muy simétrica que tiene el 54% de superficie forestal y, sin embargo, toda la actividad económica y la población está en la costa, está lo que llamamos por debajo de cuota 100 (metros de altitud). Entonces, ¿qué sucede? Sucede que el abandono del medio rural y la despoblación solo se puede mitigar realizando acciones en el territorio forestal. Digamos que esa realidad se traduce en que una gran cantidad de campos de cultivo que por ejemplo, a mediados del siglo XX estaban activos, ahora se han abandonado. Ese abandono lleva consigo que no haya discontinuidad forestal, que todo sean masas super densas, sobre todo de *Pinus halepensis* y que no haya gestión forestal sostenible. Nosotros lo que hemos pretendido en esta comarca con el biotipo de la garrofa melera es buscar soluciones para lo que es el producto resultante de esos algarrobos, para ver si somos capaces de conseguir que haya suficiente renta para devolver los algarrobos, si no a su estadio anterior, a un estadio bastante parecido. Por ejemplo, esto es una algarroba, una garrofa en valenciano, y es una garrofa de la variedad melera que es la variedad predominante en todo el macizo del Caroig. y en la Canal de Navarrés. Estamos en una zona que a mediados del siglo XX su producción era muy abundante porque precisamente esta variedad melera tiene una cantidad de pulpa muy importante.

La garrofa está compuesta por pulpa que si la abrimos es toda la carne que recubre la parte interior, que son las semillas o el garrofín. El garrofín es el componente que actualmente se dedica a la industria, sobre todo para fabricar uno de los estabilizantes o mejorantes, el e o algo así. Entonces, ¿Qué sucede? Que en su día tuvo valor porque las caballerías comían este producto, pero al venir la Revolución Industrial quedó todo en desuso y prácticamente se fueron abandonando e incluso a veces cortando para leña los ejemplares anteriores. Nosotros lo que estamos pensando es que si somos capaces de darle salidas comerciales a lo que es la pulpa, podríamos obtener mejores precios por la garrofa resultante y estos mejores precios redundarían en que los habitantes locales no dejarían de abandonar aquellos algarrobos que todavía quedan e incluso se podrían recuperar. También solicitamos que la iniciativa pública ponga dinero para recuperar o para facilitar accesos y recuperar esto. ¿Por qué? Porque esto lleva implícito una generación de discontinuidades forestales, que es lo que en el fondo vamos buscando, en el fondo siempre es lo mismo, buscar que no haya más abandono de campos agrícolas e intentar recuperarlos en la mayor medida posible.

Eduardo · Y esta pulpa que comentas que se le quiere dar como una salida en el mercado, ¿Qué mercado se le puede abrir o qué propiedades o aprovechamientos podría llegar a tener?

Javier · Ahora mismo hay un mercado de la algarroba, lo que pasa es que parece que lo que tiene utilidad es la semilla, el garrofín. Si nosotros conseguimos que haya industrias agroalimentarias o de otro tipo que le den valor a la pulpa, podríamos obtener alimentos de alta calidad. Tenemos informes, estudios y sabemos que la variedad melera tiene unas propiedades muy interesantes a nivel gastronómico y hemos testado también en algunas jornadas productos surgidos con pulpa de garrofa, concretamente productos de repostería y pastelería, tanto dulces como salados. Tenemos también la experiencia de un buen amigo en Chella que está realizando licor de algarroba. Es decir, tenemos ya soluciones para la parte sólida y para la parte líquida que podrían ser el motor de una industria agroalimentaria. Sucede también que ahora mismo la producción que hay de garrofas se estructura de la siguiente manera: estos municipios de la Canal de Navarrés, todos tienen una cooperativa agrícola que funciona, entonces lo que hacen los pequeños propietarios de la garrofa es que la recogen, la vierten y se la llevan para darle esa utilidad. Entonces, tendríamos que ver de qué forma hacemos que la población local se sienta partícipe de este proyecto, que no abandone la variedad autóctona que es la garrofa melera, que podamos incluso establecer algunas fórmulas de calidad que la diferencien y con el paso del tiempo que consigamos que efectivamente, si ahora mismo esto puede valer 0,40 o 0,45 euros, pues este precio se incremente. Nosotros lo que buscamos es que, en primer lugar, el valor añadido de esta producción se quede en la zona y al menos genere puestos de trabajo y que podamos tener una continuidad lineal en el precio y que a su vez esta recolección permita no abandonar campos y recuperar otros, porque en el fondo el mantenimiento y las labores culturales del algarrobo no son especialmente duras, es un mantenimiento bastante básico y yo creo que el algarrobo si le quitas todos los arbustos y la maleza que tiene en el entorno y le haces una poda bastante buena, se puede mantener. Tenemos algunas particularidades respecto a la producción, porque todos los árboles no son susceptibles de producir algarroba. ¿Por qué? Porque hay algunos que se han

cercenado por la base y lo que aflora hay que injertarlo porque hay ahí una mezcla entre machos, hembras, hermafroditas que si no se injertan no son capaces de darnos esta variedad que tenemos. Pero yo creo que todo eso se podría abordar desde aportar soluciones.

Eduardo • En cuanto al valor añadido, ¿Por qué crees que es importante que se mantenga esta variedad? ¿Por qué ha sido importante y se ha diferenciado de otras variedades históricamente y por qué puede ser importante justo esa diferencia de cara cara al futuro?

Javier • Lo primero es que tendríamos que decir que, a pesar de lo que nos han hecho pensar, la variedad melera es una buena variedad. Probablemente no es la mejor solo para obtener garrofín pero sí es la mejor, o una de las mejores, lo avalan los estudios organolépticos que hemos hecho y de análisis de componentes y de obtención de harinas, que es muy buena variedad. Luego es una variedad que nos va a brindar oportunidades para el desarrollo de una industria agroalimentaria y además la tenemos aquí y se diferencia respecto a otras. Debemos apostar por ella y con el paso del tiempo intentaremos diferenciarnos en el mercado, ya sea con productos locales o con una producción un poquito más industrializada de otras variedades que existen en el territorio a nivel nacional o incluso a nivel internacional.

Eduardo • Y haciendo una vista atrás de toda la trayectoria de este proyecto de puesta en valor de la garrofa, ¿Qué obstáculos, qué problemas habéis ido encontrando y cómo los habéis podido solventar?

Javier • Pues digamos que la pretensión de AMUFOR ha sido muy grande porque nosotros lo que queríamos era cuantificar el número de hectáreas susceptibles de poner encima de la mesa, porque en su día, que no salen en las ortofotos y no salen en cualquiera de los documentos, en su día estuvieron compuestas por algarrobo. Hemos contado con el apoyo de la Universidad de Córdoba que han realizado algunos inventarios, apoyados por los compañeros ingenieros de Montes, Chema Martini y Aitana Moyá, para realizar esos inventarios. Y claro, aunque hayamos extrapolado algunas cosas, realizar todos esos inventarios con este grado de dificultad, de pendientes y demás, es muy costoso. Luego, además, nos hemos encontrado con otros problemas un poco administrativos porque digamos que aunque hay muchas cooperativas que llevan a cabo esta recolección, nos ha costado mucho poder entender cuál era la magnitud de la producción local actual. Entonces, una vez que tenemos todo ese sumatorio de las producciones que en cada uno de los municipios tenemos de garrofa melera y con el estudio que han hecho los compañeros, digamos que podemos tener una idea de una potencialidad de producción de garrofa en el futuro que es bastante alta. Hay otro tipo de cosas, como por ejemplo que todo el mundo, digamos que hay algo a favor, que todo el mundo siente que estamos ante un producto con muchas oportunidades, pero nos ha costado encontrar a especialistas, a reposteros que se pusieran, que se arremangaran y que definitivamente incorporaran esta harina de garrofa y llevaran a cabo productos. Y luego quienes lo han intentado de cero, como son los compañeros de Chella, que han hecho ese producto de licor, se han encontrado con las dificultades, por una parte administrativamente de poner en marcha una empresa y luego las económicas que lógicamente tiene el incorporar maquinaria. Es interesante que digamos también que para mentalizar o ayudar a esta visibilidad que tenemos el equipo técnico de AMUFOR y el proyecto “Del bosque a tu casa” hemos diseñado una

ruta de la garrofa melera de la Canal de Navarrés. Esta ruta va a transitar por todos los municipios que componen la zona, que son Enguera, Estubeny, Anna, Chella, Bolbaite, Navarrés, Quesa, Bicorp y Millares, y lo que queremos es que se convierta también en un producto turístico para que los visitantes puedan empezar a valorar lo que supone la garrofa para el territorio y que nos sea más fácil cuando intentemos confeccionar una oferta turística y gastronómica, que todo vaya de la mano. No sé si me estoy explicando bien.

Eduardo · Sí, claro que sí. Y un poco para acabar, ¿Cómo crees que esto puede contribuir a la lucha contra la despoblación en estos territorios interiores?

Javier · Yo creo que estamos poniendo los primeros granitos de arena para que así suceda. Desde AMUFOR no vamos a dejar cuando acabe el proyecto que finaliza el 31 de diciembre, no vamos a dejar de trabajar en torno a la garrofa. De hecho hemos solicitado un proyecto con grupos operativos y queremos seguir incidiendo en cómo confeccionar masas madre con harina de garrofa y cómo involucrar a la industria agroalimentaria para que cuente con estos productos.

I) ENTREVISTAS VILLARALTO

Maria Dolores Carbonero. Técnico en el IFAPA (10 noviembre de 2025)

Maria Dolores · Soy María Dolores Carbonero Muñoz. Estudié Ingeniería Agrónoma y trabajo como técnica especialista en el IFAPA en Hinojosa del Duque en la zona de pastos.

Eduardo · ¿Qué es el IFAPA y que líneas trabaja?

Maria Dolores · El IFAPA de Hinojosa del Duque es un centro que pertenece al IFAPA que es un organismo de la Junta de Andalucía orientado a la formación y a la investigación en el ámbito agrario. En el caso concreto del IFAPA de Hinojosa del Duque, estamos especializados en la investigación e información en ganadería en dehesa y en elaboración de productos lácteos, teniendo una planta piloto de quesería para formación de maestros queseros.

Eduardo · Estamos en Hinojosa del Duque, que forma parte de la comarca del Valle de los Pedroches. ¿Cómo definirías esta comarca?

Maria Dolores · Pues es una comarca bastante bien definida de manera geográfica porque es una especie de altiplano o meseta que los técnicos llaman penillanura. Es bastante plana y eso la diferencia de otras comarcas de dehesa. Tiene un clima continental y suelos arenosos. El arbolado que predomina es la encina. Es una dehesa que al ser bastante llana se pastorea muy bien. Tiene un arbolado bastante viejo pero con bellota de muy buena calidad, fruto probablemente de la selección humana durante miles de años y tiene una importancia para el cultivo de cereal y de forraje, precisamente por su poca pendiente.

Eduardo · Históricamente, ¿Cuáles han sido los productos no maderables que se han aprovechado en estas zonas?

Maria Dolores · Pues la verdad es que la dehesa ha sido el sistema rey de aprovechamiento del territorio y el uso principal de la comarca ha sido el ganadero. Todos los productos que procedían de la dehesa iban destinados a alimentar ganado. Entonces el uso maderable de la encina ha sido básicamente para lo que es combustible, leña de buena calidad y para forraje para el ganado en forma de ramón.

Eduardo · Entonces, históricamente ¿el motor económico ha sido el ganado de la región?

Maria Dolores · Es una comarca ganadera desde su origen. También ha tenido mucha importancia la minería, pero lo que es dentro de los usos agrarios el ganadero ha predominado sobre el agrícola precisamente porque los suelos no son de mucha fertilidad, entonces era fundamental el ganado para mantener esa fertilidad y garantizar la sostenibilidad del uso.

Eduardo · ¿Y qué tipo de ganado?

Maria Dolores · Pues aquí se han usado principalmente rumiantes, ovino y vacuno. El vacuno ahora está por todos lados pero tradicionalmente se centraba más en las zonas de monte o de pastos más altos, de vaguada, de zonas de arroyo; mientras que el ovino en las zonas de pasto un poquito más corto. Tradicionalmente, el ovino siempre tuvo más importancia que el vacuno porque, al ser suelos pobres, requiere menos alimentación. Y siempre acompañado del porcino que es el que ha hecho el uso tradicional de la bellota.

Eduardo · Ahora nos centramos en la protagonista de la dehesa que es la encina, ¿Cuál es la ecología y las propiedades de la encina?

Maria Dolores · La encina es un árbol de crecimiento muy lento, caracterizado por su tolerancia a la sequía. Tiene una profundidad de raíces muy importante y eso le hace aguantar muy bien la sequía. Tiene una hoja perenne con muchas capas precisamente preparada para evitar la evaporación. Y una de las características por la que siempre se ha valorado mucho es por tener un fruto que es la bellota, que en el caso de la encina del sur es una bellota dulce y que se ha utilizado para alimentación humana y para alimentación animal porque tiene mucha energía. Es un producto con mucha grasa y con mucho almidón y que justamente aparece cuando hay menos producción de pastos y de forraje, al inicio del otoño.

Eduardo · Ahora entraremos en el tema de la pulpa en sí de la bellota, pero ¿la cáscara y la piel han tenido algunos usos?

Maria Dolores · Pues son usos minoritarios. En el caso de la cáscara se ha utilizado junto a la corteza de las encinas para todo lo que es curtir los cueros, que aquí al tener mucho ganado ha habido siempre curtiduría. Y también usos domésticos para conservar las aceitunas los taninos ayudar a conservar los alimentos. también usos más bien domésticos como los mayores te cuentan que se utilizaba, lo que pasa que era un alimento como también harina de bellota.

Eduardo · ¿Cuáles han sido otros usos de la bellota en sí?

Maria Dolores · Aquí tradicionalmente la gente, aunque el uso fundamental ha sido para el cerdo, también se la comía porque era una bellota dulce y los mayores te cuentan que en tiempos en que no hay casi alimentos en el campo pues se

usaba entonces para gachas, guisos, para pan o para harina. Pasa que era un alimento muy vasto lógicamente, pero que sí se ha utilizado porque era mucha cantidad y estaba ahí en el campo.

Eduardo · ¿Más allá de la harina, por ejemplo, se ha llegado a hacer aceite de bellota?

Maria Dolores · Sí, se intentó hacer, hubo algunas iniciativas en los 60-70 cuando fue el problema de la peste ibérica que desapareció casi la cabaña de cerdo ibérico, pues hubo un pensamiento de cómo se podía utilizar la bellota. Entonces se pusieron en marcha algunas iniciativas para extraer el aceite, que realmente la bellota tiene creo que un entorno, y estoy hablando de memoria porque no me lo repasaron, en torno a lo mejor un 8% de grasa, corregirme, y una grasa de muy buena calidad, insaturada. Entonces se hicieron algunas iniciativas, pero a la vez se produjo la recuperación y valorización del cerdo y luego la dificultad que tenía para recoger la bellota, porque son árboles grandes, más inflexibles que el olivo, entonces tanto la recogida como la mecanización tenía muchos problemas y al final eso se abandonó pero sí hubo intentos de extracción de aceite y se diseñaron máquinas incluso.

Eduardo · Y aunque sea en un aspecto más doméstico, otros usos como hacer licor de bellota, ¿Se ha llegado a hacer de manera histórica o alguien lo ha intentado?

Maria Dolores · Sí, licor de bellota aquí en la comarca no, pero en Extremadura es un producto muy habitual, pero son como un uso más moderno. Aquí los licores tradicionales son de hierba. Entonces normalmente los licores que se utilizaban eran de café o de hierba.

Eduardo · Y respecto a lo que es el cultivo en sí de la dehesa, de la encina, ¿Hay una transformación desde el uso tradicional hasta usos más modernos?

Maria Dolores · Sí, claro, lo primero porque esto es una comarca que estamos de frontera, entonces ha habido épocas en que había más guerra, menos guerra, y entonces se han producido aumentos y bajadas de la población. Digamos que las encinas y el monte se ha expandido ligado a esos cambios de población. En cuanto al manejo de la encina también ha habido muchos cambios dependiendo de las necesidades. En la época que hubo mucha necesidad de combustible buscaba nada más que leña. Ahora por ejemplo que se busca mantener la producción o conservar su forma es para mantener dicha producción, por tanto, las podas iban más acordes con las necesidades de un árbol. Claro, que ha cambiado.

Eduardo · ¿Y se ha explorado la truficultura en estos espacios?

Maria Dolores · No, aquí es una comarca seca con suelos ácidos que no son los que le gusta a la trufa. Hay mucha tradición de recolectar setas y hongos pero no de trufas que va ligada a la encina.

Eduardo · Y yéndonos a otros aprovechamientos forestales, ¿aceites esenciales, frutos del bosque o carboneras?

Maria Dolores · En la primera mitad del siglo XX era habitual el carboneo de los árboles, de hecho se cortaron muchos árboles o las podas que se hacían iban. Entonces el carbón ha sido omnipresente, salvo ya ahora que ahora tenemos un

manejo un poco más suave del árbol. De matorral, pues no hemos sido una comarca muy matorralizada por el hecho de que se ha cultivado bastante y hasta el ganado, pero sí en lo que son las zonas más de matorral de la comarca, la gente normal sabía los usos de las plantas y luego en algunos casos ha habido empresas de fuera localmente que sí se han llevado, por ejemplo por las jara pringosas para uso de aceite esencial, en fin, pero la gente sí conocía muy bien lo que era las propiedades de las plantas del monte.

Eduardo · ¿Se llegaba a utilizar esas plantas como para usos medicinales o cosméticos?

Maria Dolores · Tú le preguntabas a las personas mayores y vamos, que lo conocían perfectamente.

Eduardo · ¿Hay algún uso que a lo mejor conozcas de ese estilo?

Maria Dolores · Pues se usaba el torvisco para el mal de ojo, el romero, la lavanda, la vara del rey que se han utilizado como antibióticos, antisépticos, cuando se tenían resfriados o gripes; las jaras pringosas para los animales, para desparasitar, para el tema de las garrapatas, los aceites esenciales, en fin. Pero sobre todo las clásicas como el romero y el tomillo, como antibióticos y como jarabe.

Eduardo · ¿Algunos otros aprovechamientos que se te ocurran de otro estilo?

Maria Dolores · Por ejemplo, de madroño para licores. Como decía, jarabes con tomillo y con romero, y la vara del rey que es una asterácea, una planta compuesta como las margaritas, se ha usado como un antiséptico y para curar heridas en los animales y tiene un aceite esencial estupendo. La gente mete las flores, las recoge para San Juan, las mete en aceite y ese aceite se utiliza para las heridas en los animales.

Eduardo · Ya un poco para acabar también me gustaría reflexionar sobre ¿cuál es la situación socioeconómica de la región, si aquí se está sufriendo también esos procesos de despoblación que están sucediendo en muchas partes del país y cómo crees o cuáles son las herramientas para poder luchar contra estos procesos?

Maria Dolores · Pues sí, al igual somos una zona que está en riesgo de despoblamiento. Eso es así. Aquí una cosa que nos defiende es que existe un sector ganadero bastante potente. De hecho hay muchas cooperativas, tanto olivareras como ganaderas y entonces esa viveza hace que todavía tengamos un cierto porcentaje de gente joven que se incorpora al campo. Eso hay que unirlo a un sector industrial que está intentando la transformación de los productos mayoritarios, ganaderos y aceite sobre todo. Pero cuesta mucho porque tenemos una agricultura, una ganadería que es difícilmente mecanizable, que es muy complicado vender caros los productos que producimos, que son de alta calidad, pero claro, hay que venderlos para que sean rentables a un precio mayor y eso cuesta mucho. Entonces, eso es un reto ahora mismo para el desarrollo de la comarca. Yo creo que es importante, aunque nuestra base es la ganadera y la agrícola, trabajar para que la gente joven no se vaya, sino que vea que esto es rentable, que se puede vivir bien y que se puede vivir de ello y a la vez trabajar para que otros sectores, como el turístico o el industrial puedan también, de alguna manera, asentarse en aquellas líneas que son importantes y contribuir a fijar población.

Eduardo · Y un poco resumiendo, simplemente para comentarte el proyecto por el que nos acercamos, a pesar de más complejidades, pero pretende desarrollar obradores comunitarios en pueblos pequeños de diferentes zonas del país, con tal de que haya gente que pueda hacer esa producción y esa comercialización de productos forestales. ¿Crees que esto puede ser positivo? ¿Esto es una opinión ya personal? ¿Cómo consideras que eso puede contribuir o poner un granito de arena en esta lucha contra la despoblación?

Maria Dolores · Por ejemplo, por poner un ejemplo, el tema de las queserías, hace 20 años no había casi casería aquí en la comarca y ahora tenemos un número importante que son pequeñas, son artesanas y están haciendo un producto de calidad. El tema por ejemplo de los productos del cerdo ibérico, hay una red importante de industriales que podríamos llamar bastante artesanos, que están sacando un producto de muy buena calidad y con unas características artesanales, Entonces eso es importantísimo, lo que pasa que es muy difícil porque cuesta mucho, aquí estamos aislados y tienes que salir a un mercado y vender en competencia con otros más grandes, Entonces. Es complicado, pero positivo. Es muy positivo y son muy valientes las personas que optan por esa línea.

Javier San Martín Lorén. De Bellota (10 noviembre de 2025)

Javier · Soy Javier San Martín Lorén. Estudié Ingeniería Forestal, Biología Vegetal Aplicada. Me especialicé un poco en el tema de plantas y también imágenes de satélite y nuevas tecnologías aplicadas al mundo forestal. Estamos en la Comarca o Valle de los Pedroches la cual está considerada por ser la dehesa de la superficie más amplia de toda Europa y en mejor estado de conservación. Me dedico a poner en valor un alimento mediterráneo como es la bellota, procedente del árbol encina (*Quercus ilex ballota*) e incorporar otra vez en la alimentación de hoy en día, intentando salirnos un poco de alimentación gourmet y que sea apto para todas las personas. Y en este camino recuperar también recetas antiguas y elaborar otras que tengan una innovación gastronómica per se y están disponibles en nuestra página web.

Eduardo · Y, ¿cómo es el nombre de tu iniciativa y exactamente qué hacéis?

Javier · La iniciativa se llama De Bellota, es la marca bajo este proyecto. Nos dedicamos desde la recolección del fruto de la encina, que es la bellota, hasta lo que es el punto final, elaboración de productos derivados de la bellota o la venta de la harina de bellota como palanca para que otras industrias alimentarias puedan elaborar otros productos que les permita diferenciarse o les permita diferenciarse o que aumenten la calidad del alimento en el camino de alimentos funcionales. Y toda la cadena sería recolectar la bellota y se trata como un fruto seco. Se deseca, se deshidrata y se muele. Y luego se conserva en frío.

Eduardo · Hoy nos trae aquí el proyecto De bosque a tu casa. ¿Cómo describirías este proyecto?

Javier · Este proyecto pretende sacar al mercado diferentes productos a partir de productos no maderables forestales. Entonces selecciona diferentes áreas en el territorio o diferentes ecosistemas distribuidos en el territorio nacional y a partir de ahí plantea el desarrollo de diferentes productos a partir de productos forestales no maderables. Con esta iniciativa se empiezan a testear diferentes

opciones y se seleccionan las más viables en el sentido comercial. A partir de ahí se intenta revitalizar o revalorar estos territorios a partir de esta materia prima. Y dentro de este se han planteado muchas cosas con el tema de la bellota, desde aceite de bellota, café de bellota y ahora mismo en este sentido con el asesoramiento técnico que la empresa De Bellota aporta a este proyecto “Del bosque a tu casa” intenta elaborar productos como barnices a partir de la corteza de la encina, la cáscara de la bellota o elaboración de jabones destinado a cosmética. Es un poco los productos base que se pueden aportar para revalorizar también este territorio, aparte del que de mi emprendimiento personal que era con la harina de bellota para alimentación.

Eduardo • Si ya nos centramos en el biotipo que vamos a decir que representamos que estaría en esta zona de los pedroches. ¿Cómo describirías Los Pedroches en lo que respecta a productos forestales no maderables?

Javier • El Valle de los Pedroches es un área eminentemente ganadera y agrícola que siempre han jugado un papel clave en la conservación de la dehesa, que está considerada una superficie forestal. En esta superficie forestal el uso principal es el cultivo de cereal, si es la zona agrícola, o la producción de porcino para jamón ibérico de bellota. Entonces estas dos líneas extraen de alguna manera productos derivados de la superficie forestal, aunque no son productos ligados a especies forestales, tanto vegetales como animales, pero juega un papel clave para la conservación de este ecosistema que está considerado el de mayor biodiversidad de toda Europa a nivel mundial, después de los bosques tropicales, el segundo con más biodiversidad y está dentro de la Red Natura 2000 de espacios protegidos a nivel europeo. Es obvia un poco la importancia de especies icónicas como el lince ibérico, el águila real, rapaces, en general que les viene bien este ecosistema o la diversidad de los pastizales que es una de las claves para la adaptación contra el cambio climático. Una gran biodiversidad en un medio heterogéneo.

Eduardo • Y ya enfocándonos en lo que es el proyecto en sí, de alguna manera también se quiere fomentar que haya un obrador, que se trabaje eso. ¿En qué punto está esto? ¿Cuánto queda para que esté en funcionamiento tu trabajo de manera plena?

Javier • La colaboración de la empresa De Bellota con el proyecto “Del bosque a tu casa” fue desde un inicio esa oportunidad de que el obrador por mi parte ya existía, permitía avanzar de una forma más rápida al proyecto sin necesidad de montar un obrador desde cero. Entonces fue una oportunidad grande. Yo ya tenía diferentes productos desarrollados con productos forestales no maderables y un poco el conocimiento de trabajar con esta especie también. Porque yo trabajaba en el Departamento de Silvopascicultura que trabajaban con la dehesa en la Universidad de Córdoba. Era un perfil que se ajustaba bien y a partir de ahí se desarrollan otros productos que no están todavía en comercialización y la idea es que para el año que viene puedan estarlo. Hemos desarrollado barnices pero sobre todo extracción de compuestos químicos procedentes de las plantas con actividad interesante a nivel cosmético, o nivel más industrial, madera de construcción o mobiliario.

Eduardo • Y haciendo un repaso, ¿Cómo es todo el proceso desde la dehesa hasta que tú consigues tus productos?

Javier · Los productos que se elaboran para el proyecto Del bosque a tu casa parten de una gestión y también de una recuperación. La idea es aprovechar recursos que han perdido su trayectoria tradicional de usos históricos, como puede ser la corteza de la encina. La corteza de la encina, antiguamente había descortezadores en estas zonas y en zonas de Extremadura, de Salamanca y de Zamora había molinos que molían la corteza de la encina, que eran para la industria de curtir el cuero, para la extracción del tanino. La corteza de la encina tiene una gran cantidad de taninos de varios tipos, entre ellas taninos solubles, hidrosolubles y entonces estos eran destinados a la industria del cuero. La idea es recuperar un poco esta misma materia prima en este territorio y que pueda ser replicable para otras zonas. Aparte de este potencial pues las dehesas ya son gestionadas por las dehesas en realidad ya son gestionadas por los propietarios privados del territorio. Los agentes de gestión son los propios propietarios privados. El 90 % de la superficie de dehesa en España es una propiedad privada. Muy interesante que es un ecosistema antrópico, aunque está considerado de los mayores biodiversidad de toda Europa. Entonces remarca que la gestión puede mejorar los territorios. Una dehesa es un bosque aclarado con un tipo de gestión muy especial y esto fomenta más la biodiversidad que si estuviese el bosque sin más. ¿Como integrar el ser humano dentro de lo que es la cadena de procesos naturales que pueden beneficiar el territorio en general? En realidad, estos espacios ya están gestionados, ya son gestionados por la población que vive aquí desde lo que es la poda. La poda es un punto clave para la gestión de la dehesa como para la obtención de leña como para la obtención de fruto, para aumentar la superficie de las copas de las encinas, ganar irradiación solar y por el ciclo del carbono. Nosotros simplemente nos ponemos en contacto con gente del territorio y para comprarle la corteza, el fruto o los diferentes subproductos que pueden surgir de estos territorios de la dehesa. Y a partir de ahí se elaboran diferentes productos. La idea es reactivar un poco el sector industrial, fijar población rural, ofrecer puestos de trabajo tecnificados y un poco ir en esta línea de fijar población a nivel local.

Eduardo · Un momento clave, la recolección, la cosecha de la propia bellota, ¿Cómo se ha hecho de manera tradicional? ¿Se hacía o no se hacía? ¿Y cómo lo hacéis vosotros? ¿Cómo tú haces ese proceso de recolección?

Javier · La recolección es una cosa realmente antigua en lo que es la historia de la península ibérica. Hay una pintura rupestre en la cueva de la Sagra, en Alcoy, donde es la primera evidencia de vareo y de recolección de la bellota para almacenarla a largo plazo, o sea que ya antiguamente esta pintura rupestre tiene 8.800 años, está datada de este tiempo antes de Cristo y se utilizaba almacenada en las cuevas y servía como alimento básico durante todo el año. Esto pasa y se corrobora en más de 40 asentamientos durante el Neolítico, hace más o menos 3.000 años, y llega hasta la posguerra, momento en el que la bellota queda relegada para la ganadería y se considera un alimento asociado a la hambruna y al trauma emocional que pasamos durante la Guerra Civil. Que pasa con otros alimentos considerados de la misma trayectoria como Almería con la azufaifa. La recolección de la bellota siempre se ha realizado históricamente, antiguamente se hacía con un instrumento que se llamaba zango o zurriago que está basado en una especie de instrumento en forma de látigo que tiene una parte que golpea la parte superior de la encina que es donde están las bellotas de mayor tamaño. Actualmente desde la empresa De Bellota intentamos imitar este instrumento porque es totalmente funcional y las copas de las encinas son de gran altura. Nos

han ayudado gente de esta comarca que mantenían esta cultura o esta tradición para crearlo y hemos replicado el instrumento que ellos han incorporado nuevos métodos, aunque es la misma estructura. Y la recolección tiene lugar en el otoño, cuando llega un poco ya el invierno, suele ser a final de noviembre, hasta enero es un poco la temporada de bellota. Aquí se ve bien que la bellota de la encina cae progresivamente, empezó hace una semana más o menos y hay bastante bellota en el suelo y cae un poco verde. Es un fruto climatérico que madura fuera de la conexión con el árbol, como un poco el plátano, y se va tornando desde el color verde hasta el color marrón. Luego podemos ver, por otro lado, en el árbol bellotas que están aún verdes en el árbol. Es el interés que tiene para la ganadería. Luego podemos ver por otro lado en el árbol que hay todavía muchas bellotas que están de color verde y están empezando a tornarse ya también de color marrón, y éstas pueden caer hasta finales de diciembre, que es un poco el interés que tiene para la ganadería, que es como un alimento de una forma periódica y. Y van buscando un poco las diferentes encinas que van tirando la bellota. Para eso también, cuando había años que climatológicamente la bellota por lo que fuese se retrasaba y el ganado no tenía todavía disponibilidad de alimento, se inventaron las varas que se llamaban los porqueros, que iban variando los diferentes árboles que sí que tenían la encina un poco más madura. Y se desarrolló el instrumento que se llama el zango, que es este que tenemos aquí, que es una vara, realmente es una vara de la aceituna unida a una cuerda y a una tira, que actualmente es una tira de plástico porque se adhiere y se adapta muy bien a la copa, pero antiguamente era una vara de avellano que golpeaba la parte de arriba. El uso se hace un poco como un efecto látigo para golpear las partes de arriba y va cayendo el fruto.

Eduardo • Y con todo eso llega la bellota a la nave, ¿qué productos concretos se realizan y qué método se utiliza?

Javier • Nosotros recolectamos tanto la bellota como se la compramos a las personas, si la quieren recolectar ellos. Y una vez que se receptiona en las instalaciones, se procede como una limpieza de un fruto seco al uso. Se quita la hoja, se quita los posibles palillos o el cascabillo, la caperuza, la cúpula, la chapela, en diferentes zonas de España tiene mil nombres esta parte que está encima de la bellota. También se produce el limpiado del fruto. También se puede flotar para quitar las bellotas que dentro no tienen nada. Y una vez que está limpiado se pasa a una deshidratación del fruto, se mete en una cámara que regula la temperatura hasta que se deshidrata completamente y ya se puede proceder al pelado. Se pela y se almacena en frío hasta que se muele y ya se distribuye para el consumo de diferentes recetas.

Eduardo • Y antes lo mencionabas, claro, un subproducto que se le da ahí es esa cáscara, ese sobrante, ¿Qué potencial tiene para poderse usar para obtener otros productos?

Javier • La cáscara es un elemento protector de la bellota, y tiene un alto potencial como producto funcional para elaborar otros productos. Es un elemento que tiene alto contenido en ceras, alto contenido en taninos, de diferentes tipos de taninos y esto puede permitir para aumentar la vida útil del producto tanto sea alimentario o cosmético. Es como un antioxidante muy potente y también conservante por las ceras que tiene.

Eduardo · Y además de la encina y estos usos que hemos comentado, ¿Qué otros ejemplos de recursos forestales no maderables te vienen a la cabeza?

Javier · La literatura está llena de ejemplos y son extremadamente diversos. A mí un referente son los tomos de plantas y usos tradicionales que publicó el MITECO, que son cuatro tomos y vienen ejemplos desde usos tintóreos para tintar telas, muebles, diferentes cosas, hasta usos alimentarios, constructivos y demás. Pero bueno, aquí una cosa que se ha podido perder es que hay mucho que recuperar. Hay mucho que recuperar. Yo siempre lo veo como una oportunidad ahora, que es como un momento dulce del emprendimiento, para aprovechar esta oportunidad y para recuperar todas estas cosas. Hay que fusionar, desde mi punto de vista, las tradiciones y usos antiguos con la tecnología de ahora. Y ese es un poco el camino que nos queda en los siguientes 20 años. Yo creo que durante estos 20 años haremos esto y luego ya después otras cosas, pero que ahora queda mucho que recuperar. Por ejemplo los molinos de corteza, que me parece una cosa súper interesante, o la brea como se hacía antiguamente con el pino para la extracción de tintes o protecciones también para la construcción, o barcos, etc. Hay que volver un poco a esta recuperación. Se pensó en algún momento que el petróleo era un elemento clave, y lo fue, como materia prima era super interesante, pero claro, no habíamos visto los prejuicios que nos iba a generar. Vamos a tener que volver un poco a reevaluar otras materias primas que nos permitan hacer lo mismo que se está haciendo ahora con el petróleo, pero de una forma un poco más sostenible. ¿Qué ejemplos hay?

Eduardo · Tomando tu proyecto como ejemplo ¿cómo crees que se siembra una semilla para revertir la situación de estos territorios?

Javier · A mí me gusta compararlo con los modelos de negocio y realmente es un posible modelo de negocio que está el nicho esperando, es un problema que busca una solución y ahí hay una oportunidad económica. ¿Cómo se articula generar dinero con que la gente vuelva a los territorios? Yo creo que hace falta modelos de negocio que articulen esa ubicación en las personas en el medio rural, puestos de trabajo en el medio rural. ¿Cómo se hace eso? Pues tienes que generar la industria en el medio rural y lo que falta, por lo menos en Andalucía y en muchas zonas de España, es industria básica, materias primas, dejar de importarla de diferentes países y generar nosotros nuestra propia materia prima, que no tienen que ser las mismas, pueden ser otras, pero que cumplan la misma función. Yo creo que hay una oportunidad muy fuerte.

Eduardo · Y en este camino ¿qué problemas te has encontrado y cómo los has ido solventando?

Javier · Pues yo creo que el mayor problema es uno mismo. Las barreras las tiene uno. Yo me he puesto muchas barreras. Al final piensas cómo articular los problemas. Al final tienes que ver el problema como una oportunidad para ir aprendiendo, porque como no lo veas así no puedes superar los problemas y no aprendes nada. Yo creo que el mayor problema es ese. Luego también te encuentras con un ecosistema de empresas o de emprendimiento pues es como una batalla. Yo siempre lo he pensado, que el emprendimiento o los negocios son como la guerra, no hay prioridades, no hay empatía, no hay nada. Entonces el sector empresarial que puede surgir sí que puede tener esa empatía incorporada, pero el que había antes no la tiene. Entonces hay que entrar en esa dinámica y descubrir eso, ir topándome con diferentes personas que lo que te das cuenta es

que que no te han contado la realidad o que has tomado malas decisiones porque has pensado que lo que te contaban era cierto. Hay que ir jugando a entrenarte a convivir con este ecosistema de personas que ya están emprendiendo.

Ángela Plazuelo García. Quesería Plazuelo (10 noviembre de 2025)

Ángela • Mi nombre es Ángela Plazuelo García y soy la segunda generación de esta empresa familiar que empezó en el año 94. Estamos ubicados en Villaralto, aquí en Los Pedroches. Y Villaralto siempre se ha considerado como un pueblo de pastores, de hecho creo que es el único museo del pastor que hay casi en España, te diría. Aquí estamos haciendo quesos de los tres tipos de leche, de vaca, de cabra, de oveja. Y mis padres cuando empezaron tenían ganadería de vacas y de cabra. Aquí en Los Pedroches, como tradicionalmente se ha vivido mucho de la ganadería y de la agricultura, no tenemos problema para encontrar leche de kilómetro cero. Entonces en la actualidad compramos la leche de ganaderías muy cercanas, de hecho no está ni a un kilómetro de la quesería. Tenemos, como ya te he dicho, los tres tipos de leche y una leche de muy buena calidad.

Tirso • La comarca de Los Pedroches se caracteriza por ese paisaje de dehesa de encinares. ¿Qué relación guarda esta ganadería con el encinar o con la dehesa?

Ángela • Bueno, pues tradicionalmente en Los Pedroches sí es verdad que el rumiante más pequeño, en este caso la oveja, ha sido siempre más sostenible. Aquí lo que más te puede encontrar son ovejas de carne. Vacas de carne y vacas de leche. Luego en menor proporción, las cabras, que mayormente son de la raza murciano granadina, que fue la que empezó a introducirse hace bastantes años a través de Diputación en un proyecto que se hizo y nosotros entramos y por eso teníamos también cabra y además de esa raza. Todas las ganaderías prácticamente están en la dehesa. La vaca es de la que menos bellota come, o casi que no come ninguna, pero los pequeños rumiantes sí que comen bellota, tanto las ovejas como las cabras, que desde luego se lo comen todo. Pues digamos que sí, aparte del cerdo, ellos también comen bellota y los humanos también hemos comido bellota y en la época de posguerra se ha comido también mucha bellota y en la actualidad estamos intentando darle un empujón a la bellota, que se vuelva a utilizar culinariamente. Hace unos años hicimos un queso que lleva bellota dentro, trozos de bellota, bellota tostada, un queso que se llama “salbayú”, como los árabes denominaban al valle de los Pedroches, “salbayú”, valle de Bellota. Y la verdad es que ha tenido bastante aceptación y ha salido en muchos medios de comunicación. Y para nosotros es un queso que pone en valor las dos cosas principales que tenemos aquí en los Pedroches, que es nuestra dehesa, la mayor dehesa continuada del mundo, y la leche de vaca, que en la actualidad, digamos que es el principal motor de los Pedroches en la actualidad, junto con el cerdo ibérico y lo que puede ser la denominación de origen del jamón de bellota.

Tirso • A pesar de este queso con bellota al final la bellota está presente en todos los quesos. ¿El sabor de bellota es como una propiedad clave o no?

Ángela • No tanto, no tanto, porque sí es verdad que aunque estos animales, sobre todo por ejemplo las ovejas, son las que más bellotas podrían comer, después del

cerdo y la grulla, que las grullas comen mucha bellota, todo lo que comen los animales se transmite a través de la leche. Entonces ese sabor llega al queso, pero digamos que no es tanta la alimentación que tienen. Además no salen a comer bellotas, por ejemplo, como los cerdos, que sí que comen bellotas. Ellas comen, pues si la encuentran se la pueden comer, pero no es lo habitual. Entonces por eso no se transfiere tanto en la leche, pero sí en los quesos artesanos todo lo que coman los animales. Por eso no hay dos quesos artesanos iguales nunca, ni dentro de la misma quesería. Y hay quesos casi de temporada, porque los animales no se alimentan igual en todas las estaciones del año. Y eso sí que se transfiere y se nota en las propiedades de la leche.

Tirso • Imaginamos que habéis tenido que crear una red de productores que os abastezcan ¿ha sido fácil o laborioso crear esta red?

Ángela • Pues ha sido muy sencillo porque aquí tenemos una cooperativa de ganaderos que es la que recoge la materia prima, la leche, y nosotros siempre hemos pertenecido a la cooperativa, es más mi abuelo estuvo en los inicios de esta cooperativa y la relación ha sido muy buena como para facilitarnos todos los trámites que son necesarios para comprar la leche a otros socios de la cooperativa.

Tirso • Y ahora se estaba planeando crear un sello de distinción.

Ángela • Si, bueno, voy a comentar dos cositas. Una, la del sello de raza autóctona de cabra, de murcianos granadinos. Son las cabras que nosotros hemos tenido en la familia siempre. Es la raza principal que hay aquí en Los Pedroches. Nosotros en los últimos años hemos conseguido algunos premios en el queso de cabra a nivel de Andalucía. Y nos parece que tener el sello y esa trazabilidad de que esa leche viene toda de una raza, para nosotros al final es un orgullo. Es como volver a nuestras raíces y además ponerle el sello, identificarlo perfectamente. Y luego aquí en Los Pedroches hay una tradición quesera muy arraigada, muy tradicional y tenemos incluso una receta que se denominaba como receta de pastores, una receta ancestral. Con este queso se hacían pagos en la iglesia. Hay documentos donde se recoge ese tipo de elaboración de queso y el Ministerio recogió la receta en el año 92, la Comisión Europea en el 96 y es una receta de aquí de Los Pedroches. Aparece en el mapa de quesos españoles como receta tradicional y es un queso de oveja, leche cruda y cuajo vegetal. Y esta receta que para nosotros la llevamos elaborando tantos años, es el orgullo de la casa. Es por la que estamos pidiendo una denominación de origen para este queso, porque las queserías de aquí de la zona todas las elaboramos y sería la primera denominación de origen de Andalucía, porque no tenemos ninguna en queso. Tenemos razas autóctonas de Pajoya, en Cádiz, tenemos otras razas autóctonas, incluso la merina u otras razas de cabra y de oveja, pero no tenemos denominación de origen. Entonces es un proyecto que se está llevando también aquí en la zona y que también pone en valor lo que tenemos aquí en nuestra comarca, lo ganado.

Tirso • Aquí tradicionalmente también practicaban de alguna forma, como en Valles cercano, en la trashumancia.

Ángela • Sí, de hecho esta receta que se elaboraba aquí en Los Pedroche se hacía cuando los pastores venían a trashumancia desde La Mancha y desde Extremadura. Nosotros estamos como en el piquito. Y entonces cuando pasaban por aquí, normalmente en los meses de verano, lo que encontraban en el campo

para hacer el queso era el cuajo de del cardo. Es como una alcachofa morada. El nombre técnico del cardo es *Cynara cardunculus* y lo que hacían era como el azafrán, cogían los pistilos, eso se seca, con eso se hace una infusión, se le añade a la leche y eso es lo que hace que la leche se cuaje. Ellos era lo que tenían a mano en el campo y con eso es con lo que hacían el queso. Hacían el queso para todo el año. Y esa es la historia de nuestra receta. Nosotros en la actualidad seguimos utilizando el mismo tipo de cuajo, cuajo vegetal, seguimos haciendo la infusión, se le añade a la leche, todo de manera tradicional y artesanal.

Tirso • Y luego a la hora de llegar al consumidor, ¿Es más un mercado local o también trabajáis? ¿A qué nivel de mercado está ahora mismo el queso de los pedroches y en cualquier caso, vuestra entidad?

Ángela • Pues nosotros tenemos reparto propio, lo hemos tenido siempre más o menos unos 120 kilómetros a la redonda y luego tenemos muchos puntos de venta en Andalucía a través de la página web, vendemos a toda la península, también hacemos envíos a las Baleares y hemos estado haciendo algo en Estonia y en Holanda.

Tirso • Y así ya a nivel de cara al futuro, ¿Hay alguna idea, algún proyecto, algo que tengáis en mente o que necesitéis que se ponga en valor? P

Ángela • Bueno, yo te puedo decir que quien me conoce me dice que soy muy inquieta, quizá demasiado inquieta, porque siempre estoy pensando qué podemos mejorar, qué cosas podemos hacer nueva. Hace unos años diversificamos el tema de lo que sería las visitas, las catas, las degustaciones. De hecho, ahora mismo nos encontramos en la ampliación de una sala de categoría para grupos más grandes, donde enseñamos el museo del Pastor que he comentado antes, para hacernos a la idea cómo vivían los pastores, qué utensilios utilizaban, todo lo que ellos podían tener. Después vemos todas las instalaciones, todo lo que sería el proceso de elaboración, haciendo el recorrido de la leche desde que entra hasta que sale hecho queso apto para el consumo. Y en esa línea venimos trabajando bastantes cosillas de cara al turismo. Y luego en cuanto a recetas sí que seguimos pensando en siempre unirnos mucho con el territorio porque nos parece que las zonas rurales necesitan mucho de esto. Y bueno, pues con la bellota hay alguna otra cosa a pensar, no puedo adelantar porque no sé si va a salir. Y bueno, pues siempre nosotros intentamos ligarnos mucho. El último que de hecho tenemos es un queso ahumado con leña de encina y cáscara de bellota. Las bellotas que pelamos utilizamos las cáscaras y aquí tradicionalmente se ha hecho siempre matanza. Mis abuelos, mis padres, yo he visto siempre de cerca toda la familia, hacían matanzas en época de invierno y luego la matanza, lo que son los embutidos y demás, pues se curaba con el humo de la candela y de la leña de encina o de olivo y un poco también respetando las tradiciones de cómo se hacía y se elaboraba esa matanza. Aquí pues también tenemos un queso que se hace de la misma manera.