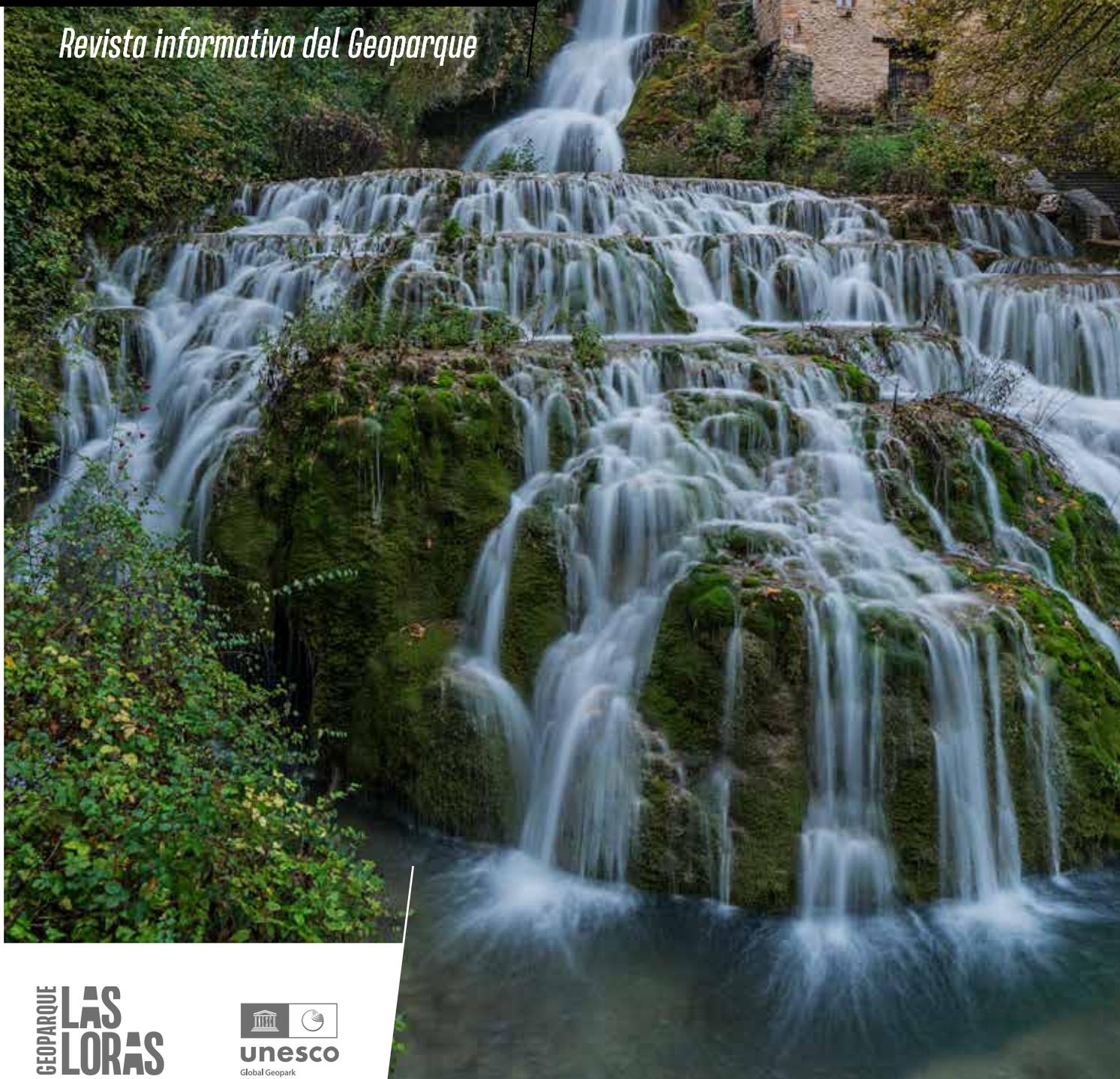


N6 / Agosto24

LAS LORAS

Magacín

Revista informativa del Geoparque



Fotografía de portada:
Orbaneja del Castillo, (Nicolás Gallego)

Fotografía de contraportada:
Georuta Paúl - Castrechas, (José A. Sánchez)

Fotografía doble página:
Canto Hito (Nicolás Gallego)

Imprime: Imprenta Maas

Depósito legal: P 316-2022

Edita: ARGEOL

IMPRESO EN PAPEL RECICLADO.
EJEMPLAR GRATUITO. PROHIBIDA SU VENTA.



@geoloras



@Geoparquelasloras



@geoparquelasloras

Descarga números anteriores en: www.geoparquelasloras.es



DIPUTACIÓN
PROVINCIAL
DE BURGOS



Diputación
DE PALENCIA

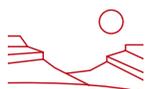


EUROPARC
Turismo Sostenible en
Espacios Protegidos



Fundación
entretantos

Sumario



02

Geoparques
Geoparque Mundial UNESCO Sobrarbe-Pirineos



04

Patrimonio
Peña Amaya, la Diosa Madre



06

Oficios
Del Clamor a la Tía Pimentón



08

Territorio habitado
Encuentros desde la tradición y la cultura para mantener vivo el territorio



11

Ciencia e investigación
Compostaje agrario, economía circular y soberanía alimentaria



14

Tradiciones
Chozas, casitos y casares: un reflejo de la vida y los saberes del pasado



17

Foro joven
Entrevista a Raquel Cagigal, del Obrador Los Argañales de Menaza



20

Agricultura y ganadería
Manejos tradicionales y nuevas tecnologías para cambiar el paradigma



22

Entidades colaboradoras
Las viajeras del tiempo

Geoparque Mundial UNESCO Sobrarbe-Pirineos



Geoparques



El balcón de las Mallatas de Albella.

En pleno Pirineo central, en la provincia de Huesca, se encuentra el Geoparque Sobrarbe-Pirineos. Un geoparque de montañas donde entender cómo se ha formado la cordillera más imponente de nuestro país y donde disfrutar de un rico patrimonio natural y cultural

Desde las cimas más altas, holgadamente por encima de los tres mil metros de altitud, 550 millones de años nos contemplan. Formadas en mares del hemisferio sur, las rocas más antiguas del Geoparque tienen grabada la historia de cómo se formó la que quizás fue la mayor cordillera que ha visto nuestro planeta: la cordillera varisca. Granitos y rocas sedimentarias y metamórficas violentamente plegadas hoy sienten la luz y el frío, pero antes fueron las raíces de esa inmensa cadena montañosa.

La cordillera varisca fue arrasada por la erosión. Como resultado, enormes espesores de rocas sedimentarias rojizas se formaron y perviven aún hoy en el paisaje. Retratan un mundo hostil, ligado a la peor de las cinco grandes extinciones que ha sufrido la vida en la Tierra. Y sin embargo, aún ellas guardan los rastros de nume-

rosos invertebrados, plantas y pequeños reptiles que habitaron el planeta en esos momentos difíciles.

Un aula al aire libre

Un nuevo mar, ya en el hemisferio norte, fue el lugar donde se formaron la mayor parte de las rocas del Geoparque. Enormes espesores de rocas calizas ricas en fósiles pueblan diversas zonas de Sobrarbe. Y de turbiditas, alternancia de areniscas y lutitas, resultado de la caída de enormes volúmenes de sedimentos a los fondos marinos profundos mientras la cordillera pirenaica se estructuraba y crecía. De gran valor científico, los geólogos las estudian también como análogos de los fondos marinos actuales en los que buscan petróleo. Multitud de geólogos de todo el mundo peregrinan a Sobrarbe para usarlas como aula al aire libre.

En Sobrarbe es posible leer la evolución del Pirineo desde la formación de sus rocas en el fondo del mar hasta la emersión de la cordillera y la instauración de sus primeras redes fluviales. Todo en muy poco espacio, rodeados de bellos paisajes y con 300 días de sol al año.

“En Sobrarbe es posible leer la evolución del Pirineo desde la formación de sus rocas en el fondo del mar hasta la emersión de la cordillera y la instauración de sus primeras redes fluviales”

La arquitectura del Pirineo

Pliegues, cabalgamientos, fallas... los rasgos esenciales que explican la arquitectura del Pirineo se adivinan sin dificultad en cada rincón de Sobrarbe. Lugares clave que han permitido entender esta cordillera, como el manto de Cotiella. Grandes pliegues que escapan a la lógica por su trazado perpendicular al resto. Ventanas tectónicas que nos asoman a lo más íntimo de la montaña.

Pero también las claves del paisaje actual se ofrecen a nuestros ojos. Desde el relieve debido a las cambiantes características de las rocas hasta cómo influye la geometría de los pliegues en la forma de las montañas.

Los únicos glaciares de España

Y los glaciares. Los del Pirineo oscense son los únicos de España. En el Geoparque tenemos aún dos: Lardana y Monte Perdido. Una ocasión única, por tiempo limitado, de disfrutar y entender qué son estas formidables masas de hielo a las que tanto paisaje debemos. Todo el alto Pirineo es un museo que exhibe picos piramidales, circos, lagos (que aquí conocemos en aragonés como ibones), umbrales, valles en artesa, rocas pulidas, morrenas...

“Los glaciares de Lardana y Monte Perdido son los únicos de España. Una ocasión única, por tiempo limitado, de disfrutar y entender qué son estas formidables masas de hielo a las que tanto paisaje debemos”



El valle de Broto y el río Ara.



El valle de Broto y el río Ara.

La alta montaña calcárea es el reino del karst. La disolución de la caliza nos regala sistemas de cavidades con más de mil metros de desarrollo vertical. Decenas de cuevas heladas se afanan por retener los secretos del clima del pasado mientras el cambio climático borra su firma.

La huella de la sociedad pirenaica

La sociedad pirenaica ha dejado también su huella. Buena parte de nuestro paisaje es un paisaje cultural, donde la ganadería extensiva y la agricultura se acomodaron a laderas y valles dando lugar a un todo armónico. Megalitismo, pueblos de montaña, románico, castillos medievales... un patrimonio cultural con mucha roca y mucha vida.

“Megalitismo, pueblos de montaña, románico, castillos medievales y el desarrollo de la ganadería extensiva y la agricultura conforman un patrimonio cultural con mucha roca y mucha vida”

Y un territorio que luce con orgullo sus cuatro coronas UNESCO. No sólo todo Sobrarbe es Geoparque. Tenemos una reserva de la biosfera (Ordesa-Viñamala), dos bienes de patrimonio mundial (Pirineos-Monte Perdido y el Arte rupestre del arco mediterráneo de la península ibérica) y cuatro bienes de patrimonio inmaterial (piedra seca, trashumancia, almadías y las fallas pirenaicas). Un reconocimiento a la alta calidad del patrimonio natural y cultural. Todo el Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido y parte de otros dos parques naturales se encuentran igualmente en Sobrarbe.

Un paisaje comestible

Fácil de visitar. Un norte alpino y un sur mediterráneo que ofrecen opciones excelentes todo el año. Numerosas actividades, 30 geo-rutas a pie, 13 en bici, una en coche con epicentro en el Espacio del Geoparque, ubicado en el castillo de Aínsa. Y un geoparque que se saborea gracias a numerosos productores agroalimentarios que vuelven comestible el paisaje. Nuestra red de entidades colaboradoras hará muy fácil cada detalle de tu visita. Un geoparque de montañas os espera.

.....
Texto y fotografías:

Ánchel Belmonte Ribas.
Director científico del
Geoparque Sobrarbe-Pirineos



Peña Amaya, la Diosa Madre

Plataforma del Castro de Peña Amaya desde las ruinas de la aldea medieval con el cerro del castillo al fondo.



No hay dudas del origen indoeuropeo del topónimo Amaya, ni que su significado remite a la palabra madre. Pero, ¿quiénes bautizaron así a la peña y por qué? La Arqueología nos ayuda a responder a estas preguntas

No hay dudas del origen indoeuropeo del topónimo Amaya, ni que su significado remite a la palabra madre, que está en su raíz * am(m)a, literalmente “la madre”. La extensión de las lenguas indoeuropeas por la Península Ibérica, y en concreto el idioma paleoeuropeo con el que es posible identificar términos como Amaya o Ulaña, viene a coincidir con la denominada Edad del Bronce, ¿y qué sabemos de Peña Amaya en esos momentos?, es decir, ¿quiénes bautizaron así a la peña y por qué?

Los primeros grupos humanos

Para responder a estas preguntas tenemos que recurrir a la Arqueología, y esta nos dice que los primeros grupos humanos de los que hay constancia se acercaron a la peña en un momento precedente, al final de la Edad del Cobre, en lo que conocemos como campaniforme, en torno al 2000 a. C., pues un hallazgo cerámico se localizó en una de las cuevas, muy probablemente como ajuar sepulcral, delatando ya el valor simbólico que siempre tuvo este lugar.

“El hecho de que este sinclinal colgado se encuentre en el mismo contacto entre Las Loras y la cuenca sedimentaria convierte sus casi 400 metros de abrupto desnivel en un punto de referencia que ha marcado a las gentes de su entorno”

El hecho de que este sinclinal colgado se encuentre en el mismo contacto entre Las Loras y la cuenca sedimentaria convierte sus casi 400 metros de abrupto desnivel en un punto de referencia ineludible que ha marcado a las gentes de su entorno.

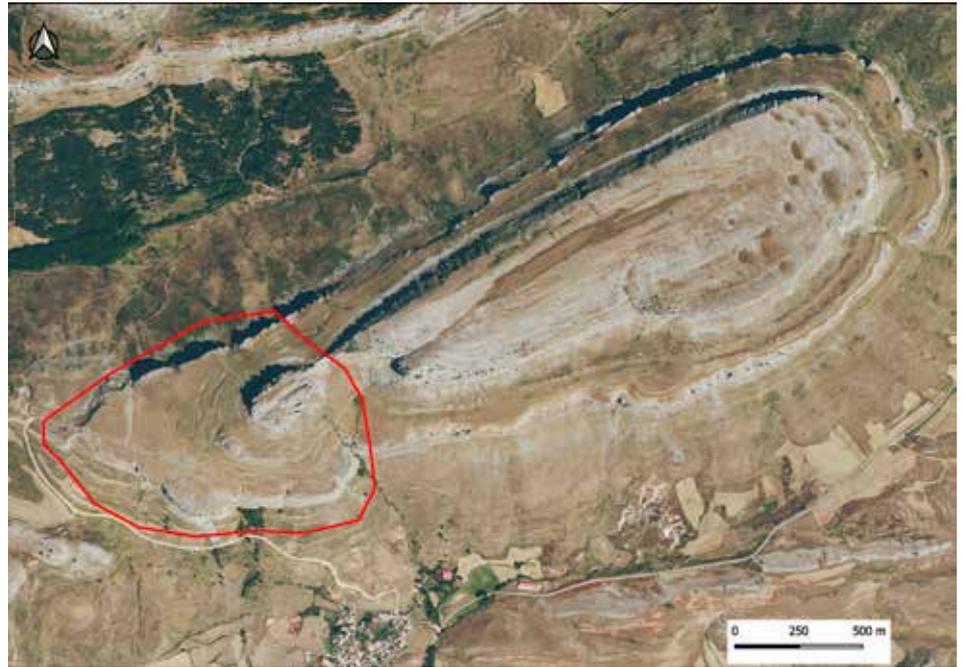
Un largo vacío, todo el Bronce Antiguo y el Medio, separa esa esporádica presencia campaniforme de las evidencias que, esta

vez sí, delatan que el extremo oeste de la Peña, es decir, el histórico castro de Amaya vertebrado en torno al cerro del castillo, fue utilizado como lugar de habitación por las gentes del Bronce Final. No se le ocultará al lector atento que estamos en el momento en el que decíamos que se “bautiza” la peña.

Rituales y ofrendas

Pues bien, en esta etapa, que en toda la Meseta Norte está protagonizada por la llamada cultura de Cogotas, las investigaciones nos permitieron diferenciar dos fases, una inicial con cerámicas y metales de uso común de ese asentamiento de la plenitud de esta cultura, entre el 1400-1200 a. C., a la que sigue una fase de despoblación, pero no de olvido, pues poco antes del año 1000 a. C. se depositaron en diversos puntos armas de bronce singulares: un hacha de talón en una de las cuevas, una espada de lengua de carpa cerca de fuente, que responden a rituales bien conocidos de ofrenda de armas a divinidades referenciadas en enclaves naturales.

Ortofoto (PNOA) de Peña Amaya con la indicación de la zona ocupada por el castro..



Es decir, en este momento en el que se da nombre a la peña, esta era considerada morada de una divinidad. Así las cosas, no es descabellado decir que lo más probable es que esa divinidad fuera femenina y que recibía precisamente el nombre de Amaya, como personificación de la maternidad y por extensión de la fertilidad de la naturaleza.

“En el momento en el que se da nombre a la peña, esta era considerada morada de una divinidad y no es descabellado decir que lo más probable es que fuera femenina, una personificación de la maternidad y de la fertilidad de la naturaleza”

Un inmenso contenedor de historias

Siempre que explico Peña Amaya empiezo diciendo que es un inmenso contenedor de historias. En estas páginas he contado una de ellas, la de la diosa madre. Quedan muchas más por contar y que recorren los más de 3000 años de historia de Amaya y su papel protagonista en varios momentos, en la conquista romana a los cántabros y en la romanización, en el reino visigodo o durante la primera repoblación castellana¹.



Entrada al nuevo Espacio Patrimonio Peña Amaya, en Amaya.

Quizás en otra ocasión pueda contaros otra de esas historias en estas páginas, pero de momento os invito a conocer mucho más de Peña Amaya, no solo de su historia, también de su geología o de su condición de reserva de la biodiversidad, visitando el nuevo Espacio Patrimonio Peña Amaya, recientemente inaugurado en Amaya por iniciativa del ayuntamiento de Sotresgudo con el apoyo del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico. Os esperamos, y mientras tanto podéis visitarnos en: www.penaamaya.org y en las redes sociales.

“En el nuevo Espacio Patrimonio Peña Amaya se puede conocer mucho más sobre su historia, su geología y su condición de reserva de la biodiversidad”



Fragmento de empuñadura de la espada “en lengua de carpa” del Bronce Final localizada en 1891 por Romualdo Moro en la zona de la fuente Hongarrera del castro y su reconstrucción idealizada para el Espacio Patrimonio Peña Amaya.

¹ Quintana López, J. (2017): *El Castro de Peña Amaya (Amaya, Burgos): del nacimiento de Cantabria al de Castilla*. Documentos de Arqueología Cántabra 1 (Anejo de Sautuola). Instituto de Prehistoria y Arqueología Sautuola.

² El autor fue responsable de las excavaciones arqueológicas realizadas en Peña Amaya entre 2000 y 2002. Dentro del Geoparque también dirige las investigaciones en Monte Cildá y Santa María de Mave. Desde Patrimonio Global ha dirigido el proyecto del Espacio Patrimonio Peña Amaya, integrado en la red de recursos del Geoparque Las Loras.



Texto y fotografías:
Javier Quintana López
(Patrimonio Global S.L.)²

Del Clamor a la Tía Pimentón



Oficios



Cariete, que ahora tiene 89 años, empezó a tocar las campanas de Aguilar con solo 14.

Cariete ha sido el encargado de tocar las campanas en Aguilar durante casi 75 años. De su mano conocemos todos los toques y alguna que otra anécdota

A Macario Diego todo el mundo en Aguilar le conoce como Cariete. Encontrarle es fácil. Solo hay que acercarse por la mañana a la Colegiata de San Miguel Arcángel. La torre del campanario, y el resto del templo, han sido toda la vida su segunda casa. O, por lo menos, desde los 14 años, edad a la que este vecino del barrio de El Soto empezó a tocar las campanas de Aguilar. Ahora tiene 89 y hace solo algunos meses que un par de muletas y los dichosos vértigos le obligaron a dejar de hacer lo que, de manera voluntaria, ha hecho siempre.

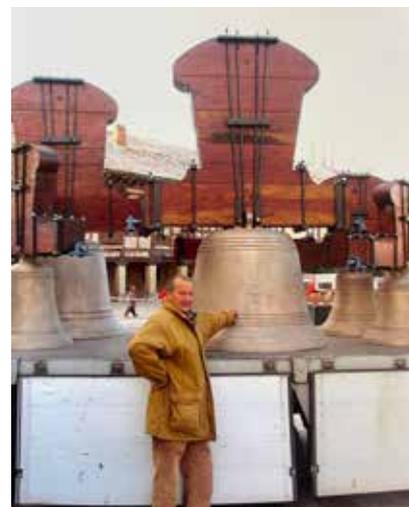
El nombre de los toques

Tal y como me habían asegurado, el protagonista de esta historia llega en algún momento entre las 11 y las 12. Hoy el hombre tiene jaleo, se celebran tres bautizos y hay que prepararlo todo. Cuando me ofrezco a ayudarlo a abrir las puertas de la colegiata no dice que no, pero lo cierto es que aún tiene energía para hacerlo él solo. Le explico por qué estoy allí y rápidamente iniciamos una interesante conversación. “Antaño, algunas veces, subía al campanario hasta 10 veces al día para tocar a muerto. Había quien quería toques cada hora, y eso se cobraba”, explica Cariete. “Al terminar el repique, si eras mujer, se tocaban 5 campanadas, y si eras hombre, 10”, continúa.

Estas, y otras muchas cosas, las aprendió de Vicente Jarros, cuando era un chiguito. Por ejemplo, que cada toque tiene su propio nombre. “Los toques de Clamor y de Ánimas son los de los muertos. También está el de Gloria, que es el que se toca cuando el fallecido es un niño”, explica. “En

los últimos 25 años solo tuve que tocarlo en dos ocasiones. Antes, en cambio, se morían más niños que personas mayores”, añade. El de Nublo era el que se tocaba cuando estaba nublado para espantar a las nubes y, sobre todo, al granizo. A cambio, en cada era le daban un celemín de trigo y, con eso, ya había pan para todo el año. “Tente nublo, tente tú, que Dios puede más que tú”, tararea Cariete. “Pero el que más le gustaba a todo el mundo era el toque de la Tía Pimentón, que es el de las fiestas y las misas de los domingos”, comenta el carismático campanero aguilareño.

“Cariete aprendió a tocar las campanas con 14 años. Ahora tiene 89 y hace solo algunos meses que dejó de subir al campanario de la colegiata de San Miguel Arcángel de Aguilar”

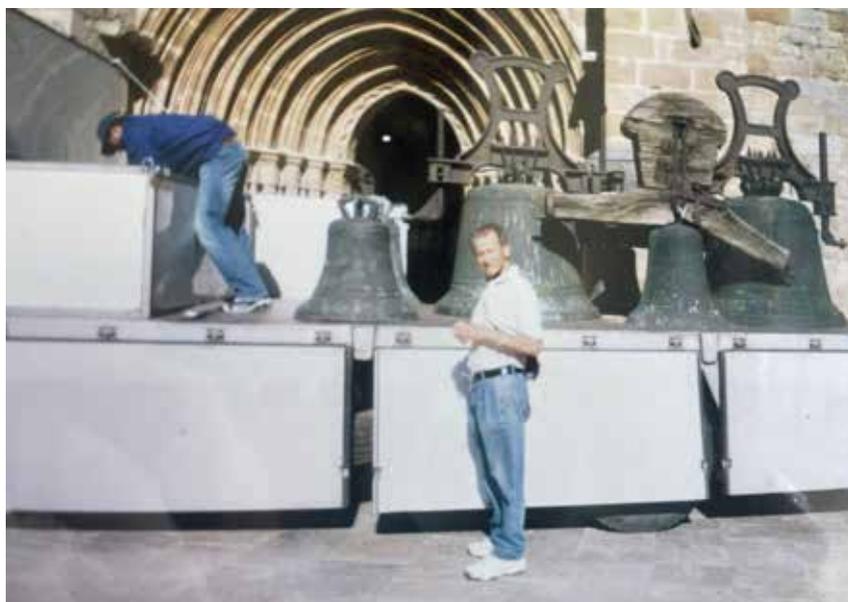


Las campanas, ya restauradas, de la colegiata San Miguel Arcángel de Aguilar.

“Los toques de Clamor, Ánimas y Gloria eran los dedicados a los muertos. El de nubló era para espantar a las nubes y también estaban el de Arrebato o A Huebra. Pero el que más gustaba era el de la Tía Pimentón, pues anunciaba fiesta”

Otro muy importante era el de Arrebato, utilizado para avisar de incendios y otro tipo de catástrofes. Este fue el que tocó Cariete cuando descarriló el Correo a las 2 de la mañana. “Fueron a avisarme a casa, ya que en aquella época no había teléfonos, y subí a tocar las campanas para que la gente fuera a ayudar”, apunta al tiempo que recuerda que en aquél accidente murió una maestra de Jaca. La gente respondió a la llamada, igual que lo hacía cuando llamaban A Huebra o Concejo, que era el toque con el que se avisaba a los vecinos de que era el día de hacer trabajos comunales.

Cariete junto a las campanas que fueron desmontadas para su reparación en la fundición.



Labores de mantenimiento

A lo largo de su vida, Cariete ha visto cómo algunas de sus queridas e inseparables campanas han sido desmontadas para pasar por la fundición. “Hay una fábrica en Saldaña”, especifica. Estas labores de mantenimiento son muy importantes para evitar anécdotas como la que él mismo vivió. “La campana grande la tiré yo. Estaba volteándola y se cayó. Abajo había una Cruz de los Caídos, y al lado de la Cruz había tres paisanos ya mayores. La campana cayó a dos metros de ellos y se hizo pedazos, pero por suerte todos fueron hacia el palacio. Ese día bajé de la torre en 15 segundos, de 5 en 5 bajaba las escaleras”, comenta.

“Para llegar al campanario hay que subir una escalera de caracol con 72 peldaños y otra de hierro con 42. Allí están las ocho campanas que han acompañado a Cariete desde niño”



Sargentos de la Lora acogió en junio un taller en el que los toques de campana fueron los protagonistas.



Macario Diego y su mujer revisan sus álbumes familiares.

Ahora eso se antoja imposible para quien sigue ostentando el título de campanero de Aguilar. “Para llegar al campanario hay que subir una escalera de caracol con 72 peldaños y otra de hierro con 42”, dice sin que le falle la memoria. Allí están las ocho campanas que le han acompañado desde niño -solo se ha cambiado la que se rompió, las demás son las mismas-.

Un oficio en vías de extinción

Charlo con Cariete solo unos días antes de San Juan, y aunque confía poco en sus piernas, por su mente ronda la idea de subir a tocar las campanas el día de la fiesta. “Ese día, alguien subirá”, dice. Y es verdad, porque con él han subido muchos hombres, mujeres y niños, pero nadie en Aguilar ha cogido el testigo de este oficio que poco a poco se va apagando. “Antes las campanas las oías desde cualquier sitio, hoy no, por los edificios que hay”, señala Cariete. “Y por el campanero que ya no hay”, pienso yo.

.....
A. Benito



Territorio
habitado

Encuentros desde la tradición y la cultura para mantener vivo el territorio



Imagen de uno de los trabajos manuales realizados por la Asociación Cultural El Tozo".

A través de sus numerosos talleres y propuestas, la Asociación Cultural El Tozo promueve la socialización y llena de vida los pueblos de la comarca

Aunque muy poco poblado, el territorio de Las Loras sigue siendo un espacio habitado por gentes que se empeñan en mantener vivas las tradiciones e incluso en generar actividades nuevas que fomenten la socialización. En la provincia de Burgos, un buen ejemplo de ello es la Asociación Cultural El Tozo, que lleva mucho tiempo generando espacios de encuentro entre la población local.

El primer sábado de agosto, este colectivo celebra su fiesta, "un acto que suele congregarse a unas 120 personas en el polideportivo de Basconcillos del Tozo", tal y como explica su presidenta, Teresa Arroyo. Allí, los asistentes comparten vermú, degustan una sabrosa paella y contemplan los trabajos manuales realizados por las personas que forman parte de la asociación. Este evento también sirve para renovar cuotas y para pasar un rato de diversión con actividades como los juegos colaborativos con los que una animadora profesional entretuvo a las asociadas y asociados en una de las últimas ediciones de este encuentro.

“En Arcellares, todos los años en las víspera de Todos los Santos se imparte un Taller de Morcillas. Después hay degustación y todo el mundo se lleva a casa una morcilla de regalo”

Eventos culinarios

Otro de los eventos que suele tener gran acogida y que se celebra en Arcellares del Tozo gracias al apoyo de la Junta Vecinal en la víspera de Todos los Santos es el Taller de Morcillas. En él, una experta de la zona va explicando a los participantes los pasos que hay que seguir para elaborar correctamente este producto. En este caso, sabe aún mejor, porque las morcillas son el resultado de un trabajo colaborativo en el que unas personas van picando la cebolla, otras el pan, otras la manteca... “Después se hace la envuelta, se cuecen y, a partir de las 19 horas, en la antigua escuela del pueblo, empieza la degustación”, indica Tere. Por si esto fuera poco, todo el mundo se lleva a casa una morcilla de regalo.



Taller de morcillas.



Taller de manualidades

La Piedra también tiene su propio evento culinario: un taller de pinchos navideños que es un espectáculo. Cada año se suma más gente, tanto para la elaboración de pinchos como a la posterior degustación.

Manualidades y visitas culturales

En Hoyos del Tozo destaca el taller de manualidades que se suele hacer por julio. Es en la plaza, al aire libre y puede participar cualquier persona. En una de las últimas

convocatorias, se elaboraron unas bonitas pulseras y otro año se hicieron muñecos con tiestos. A juicio de Tere, “lo mejor es la acogida en el pueblo y la tarde tan agradable que pasan las personas que se animan a participar en esta propuesta”.

Junto a las actividades que se tienen lugar en la propia comarca, la Asociación Cultural El Tozo siempre organiza alguna que otra excursión. “En abril siempre vamos a conocer la provincia de Burgos y en agosto la Comunidad”, continúa la presidenta del colectivo. Así, algunos de los sitios visitados recientemente han sido Las Merindades y Ávila. Otro de los lugares que las asociadas y asociados han conocido en los últimos meses ha sido Toledo y su parque temático Puy du Fou. “Todas las excursiones que hicimos el año pasado tuvieron mucha aceptación, llenamos el autobús en las tres, y tanto el ambiente creado como los lugares visitados, hicieron que los días fueran geniales”, añade.



Taller de pinchos navideños.

“Cada año se organizan varias excursiones. Una siempre es por la provincia de Burgos, otra sirve para conocer la Comunidad Autónoma y, si se puede, también se hace una por España”



Juegos colaborativos.

Patatas, orejuelas, cine y tertulias

Entre las actividades que ya se ha convertido en clásico de la Asociación Cultural El Tozo destaca el Belén hecho con patata que cada año se lleva a un lugar emblemático de la comarca. El año pasado visitó Arcellares y el lugar elegido fue el límite del Tozo con Valdelucio. También el taller de orejuelas que se realiza en Santa Cruz del

Tozo por carnavales, en el que lo que más éxito tiene es, como no podía ser de otra forma, la degustación.

A todas estas propuestas que mantienen viva la zona, hay que sumar las organizadas desde la Diputación de Burgos y el Ayuntamiento de Basconillos. La lectura, las emociones, las nuevas tecnologías o el teatro han sido algunos de los últimos protagonistas dentro de esta programación.



Degustación de pinchos.

“Durante el invierno, los domingos por la tarde hemos estado poniendo cine, aunque últimamente lo hemos sustituido por una tertulia-café”, continúa Tere.

“Las integrantes de la asociación celebran el Día Internacional de la Mujer en Aguilar y también es tradición terminar bien el año con una comida especial que se celebra poco antes de Navidad”

Unión e identidad

También es irrenunciable la comida que las integrantes de la asociación hacen todos los años en Aguilar de Campoo para celebrar el Día Internacional de la Mujer. “Después, participamos en las actividades que organiza la asociación de mujeres de la localidad”, añade Tere. Por supuesto, y para terminar bien el año, poco antes de Navidad la asociación realiza una comida especial en la sede.

Mantengamos vivo el Tozo es el lema de la asociación, y su principal finalidad, conseguirlo mediante la organización de actividades que, además de promover el encuentro entre los vecinos y vecinas de la zona, sirvan para mantener las tradiciones, la cultura y la identidad de la comarca.



Belén hecho con patatas.

.....
Texto y fotografías:
Asociación Cultural El Tozo



Compostaje agrario, economía circular y soberanía alimentaria



Un proyecto piloto promovido por el Geoparque fomenta la gestión sostenible de los residuos orgánicos e impulsa la agricultura ecológica

Compostera del proyecto.

Según la Ley 07/2022 de residuos y suelos contaminados para una economía circular, antes del 31 de diciembre de 2023, los municipios de más de 5.000 habitantes deberían haber implantado la recogida selectiva de residuos y, en los de menos de 5.000, el plazo para aplicar esta norma tendría que haber finalizado en julio de 2024. En esta normativa cobran gran importancia los residuos orgánicos y también se contempla para 2035 un porcentaje mínimo de preparación para la reutilización y el reciclado de residuos

municipales del 65% en peso del total generado, un objetivo que parece difícil de alcanzar si tenemos en cuenta que, a día de hoy, el porcentaje en el que nos movemos es del 15%.

Separar más para gestionar mejor

Además, la ley insta a las autoridades competentes a fomentar el compostaje doméstico y comunitario, a reducir del 53% al 10% los depósitos en vertedero,

“En 2035 deberíamos reciclar el 65% del total de residuos generados, un objetivo que parece difícil de alcanzar si tenemos en cuenta que el porcentaje en el que nos movemos a día de hoy es del 15%”



Separación por tipos de restos orgánicos.

a redactar nuevas ordenanzas municipales para la gestión de residuos y a elaborar una memoria económica de costes y tasas que se corresponda con los costes reales del sistema. No obstante, y como de momento no hay obligación bajo sanción de cumplir estos objetivos, parece que tampoco se aprecia una voluntad firme por parte de las instituciones de avanzar en la gestión sostenible de los residuos. Pero, ¿qué pasará cuando tengamos que pagar por las basuras que generamos?

La comercialización directa de los productos agrícolas y ganaderos o la gestión sostenible de los residuos son objetivos alineados con la Agenda 2030 en los que el Geoparque Las Loras lleva trabajando varios años. En colaboración de Economías Biorregionales y de la Fundación Entretantos, se realizó un estudio sobre el metabolismo territorial para saber cuál es el tipo de separación y tratamiento de residuos orgánicos más eficiente en cada uno de los municipios del territorio. Paralelamente, desde enero hasta junio, se ha estado desarrollando un proyecto piloto de compostaje agrario que ha contado con el apoyo de la Diputación de Palencia y en el que ha participado el agricultor Luis Javier Calderón.

Gran implicación y buenos resultados

“A lo largo de estos últimos meses, Luis Javier ha estado recogiendo los residuos orgánicos de las cocinas y comedores de cuatro grandes generadores para la ge-

neración de compost que utilizará como fertilizante para para abonar sus tierras, en las que cultiva productos ecológicos”, explica José Ángel Sánchez, director científico del Geoparque. “Durante las últimas semanas se incorporó al proyecto el Ayuntamiento de Aguilar de Campoo haciéndose cargo de la recogida de los residuos orgánicos”, añade.

“En el proyecto han participado Luis Javier Calderón, que además de la mayor parte de la recogida ha hecho todo el tratamiento de los residuos orgánicos, las residencias Santísima Trinidad y Tercera Actividad, el Centro Fundación Virgen de Llano y el CEIP Castilla y León de Aguilar”



Desde el Geoparque Las Loras, se viene trabajando desde hace tiempo en fomentar el compostaje agrario

Los resultados no podrían haber sido mejores. Por un lado, los cuatro grandes generadores que se han animado a participar en este proyecto -la Residencia Santísima Trinidad, la Residencia Tercera Actividad, el Centro Fundación Virgen de Llano y el CEIP Castilla y León- se han involucrado hasta tal punto que la cantidad de impropios extraída de sus residuos orgánicos ha estado por debajo del 1%. Los expertos consideran como datos excelentes en la recogida separada de residuos orgánicos un porcentaje de impropios por debajo del 3%, así que es evidente lo mucho que se han esforzado los cuatro centros en separar correctamente. Este hecho toma mayor relevancia en una zona en la que aún no existe el contenedor marrón.



Además de encargarse de la mayor parte de la recogida, Luis Javier Calderón ha hecho todo el tratamiento de los residuos orgánicos.

Estrategias alimentarias y consumo de cercanía

“Además, la idea de este proyecto que trata de fomentar la economía circular es que el agricultor venda sus productos a los generadores que le han cedido sus residuos orgánicos para la elaboración del compost”, añade Sánchez, quien también

pone en valor la labor de Calderón, “que además de la mayor parte de la recogida, ha hecho todo el tratamiento de los residuos orgánicos: volteos, incorporación de estructurante, riego, mediciones de temperatura, etcétera”.

“Se ha elaborado un informe que analizarán el Consorcio de Residuos y la Diputación para ver qué pasos se pueden dar en un futuro para promover el tratamiento sostenible de los residuos”

“Proyectos como este generan red, favorecen estrategias alimentarias y facilitan la venta de productos de cercanía”, continúa Alex García, de Economías Biorregionales, quien también asegura que, “aunque al principio había cierto escepticismo, ahora el municipio está interesado en continuar con la iniciativa”. De momento, se ha elaborado un informe que analizarán el Consorcio de Residuos y la Diputación para ver qué pasos se pueden dar en un futuro.

Asimismo, la idea es que la Mancomunidad Aguilar-Valdivia implante proyectos de compostaje, por ejemplo, para la gestión de residuos de jardinería. También podría ampliarse la red de grandes generadores del municipio, exportarse este modelo a otras mancomunidades o adaptar la propuesta a los barrios y promover así el compostaje comunitario.



La cantidad de impropios extraída de los residuos orgánicos de los grandes generadores participantes en el proyecto ha sido menor al 1%.

A. Benito



Chozas, casitos y casares: un reflejo de la vida y los saberes del pasado



Casito en Santa Cruz del Tozo.

Hay parajes y edificaciones que son reflejo del pasado y testimonio de las prácticas que antaño eran habituales. Muchos de ellos son, además, el último vestigio de saberes y conocimientos que, o se han perdido, o están a punto de hacerlo. Buen ejemplo de ello son las técnicas constructivas en piedra seca, estructuras estables basadas en el mero apilamiento de piedras cuidadosamente seleccionadas y colocadas sin hacer uso de ningún otro elemento para su unión.

“Las técnicas constructivas en piedra seca son estructuras estables basadas en el apilamiento de piedras cuidadosamente seleccionadas y colocadas sin hacer uso de ningún otro elemento para su unión”

En el Geoparque Las Loras aún se pueden encontrar varias construcciones en piedra seca. Algunas servían para guardar el ganado, otras de refugio para los pastores y también las había dedicadas al almacenamiento de aperos

En el Geoparque Las Loras, la presencia de este tipo de construcciones reconocidas en 2018 como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad no es frecuente, más allá de alguna pared o lindero localizados en el entorno de los núcleos urbanos. Tan solo en la zona de El Páramo y de los altos de la zona de Valdehumadas encontramos a día de hoy algunos ejemplos representativos de este tipo de construcción.

Las chozas y casares de Orbaneja del Castillo

En concreto, en Orbaneja del Castillo, en los altos del pueblo, se documenta un conjunto representativo de chozas, construcciones levantadas con esta técnica que sirvieron como refugio para los agricultores que se encontraban en las eras con las labores propias de la limpieza y el procesado del cereal; se trata, por tanto, de construcciones de claro uso agrícola.

Al estar ubicados la mayoría de los terrenos cultivables y las eras para la trilla en un lugar tan poco accesible desde el pueblo y tan expuesto a las inclemencias del tiempo, se generó la necesidad de levantar construcciones auxiliares. Estas construcciones, algunas para albergar el ganado durante la noche y otras como refugio para personas y almacenamiento de herramientas agrícolas, dieron origen a los casares y las chozas, respectivamente.

Chozo en Orbaneja del Castillo.



“Este tipo de construcciones fueron imprescindibles para la trasterminancia, una variedad menor de la trashumancia caracterizada por movimientos estacionales inferiores a los 100 kms”

Los casares eran recintos destinados al ganado, mientras que las chozas eran cabañas siempre cercanas a las parcelas de cultivo y las eras de trilla. Además, dado que no había sombra en el páramo, las chozas se utilizaron como refugio durante la trilla, para guardar herramientas agrícolas y mantener alimentos y agua frescos. También fueron imprescindibles para la trasterminancia, variedad menor de la trashumancia caracterizada por movimientos estacionales de corto recorrido, por lo general inferiores a los 100kms.

Los casitos de La Rad

Otro lugar en el que la vida pastoril ha sido un componente fundamental de la identidad cultural en la comarca del Geoparque Las Loras es La Rad. Allí, en tiempos pasados, cada vecino tenía su propio rebaño de ovejas, que pastaban juntas en el mismo páramo y eran cuidadas por un pastor contratado por la comunidad. Con el paso del tiempo y con la despoblación, la presencia de rebaños fue disminuyendo hasta casi desaparecer. De hecho, la única persona que siguió dedicándose a la ganadería ovina fue Jesús Corral.

“Jesús Corral, de La Rad, reparó y construyó numerosos casitos para albergar a las ovejas y sus crías durante los días de parición”



Casito en la zona de La Rad.

Él fue quien reparó algunos casitos antiguos y construyó otros nuevos para albergar a las ovejas y sus crías durante los días de parición. Estas construcciones, por tanto, desempeñaron un papel crucial en la supervivencia de los corderos y en la gestión del rebaño, y son ejemplo de la arquitectura tradicional utilizada para proteger al ganado de las inclemencias del tiempo y proporcionar refugio durante los momentos críticos del parto y el cuidado de las crías. Constituyen, en este sentido, un testimonio tangible de la relación entre el ser humano y el entorno natural, así como de las prácticas tradicionales de pastoreo que han modelado la vida en La Rad a lo largo de los siglos.

En los altos de Orbaneja se documenta un conjunto representativo de chozas y casares.



Refugios y parapetos de La Ulaña

También en el castro de La Ulaña sigue habiendo refugios y parapetos erigidos con la ancestral técnica de la piedra seca. Estas modestas construcciones brindaban a los pastores un refugio seguro y un lugar de descanso, adaptándose a las duras condiciones de un entorno caracterizado por la altitud y la escasez de vegetación. Varios de ellos han sido reconstruidos por Ignacio Porras y siguen distribuyéndose a lo largo de las escarpadas laderas del macizo. Algunos son simples abrigos, aprovechando cuevas naturales o salientes rocosos, mientras que otros presentan una estructura más elaborada, con muros de piedra formando un semicírculo.

“En la zona de La Ulaña, Ignacio Porras ha reconstruido varios refugios y parapetos distribuidos por las escarpadas laderas del macizo”



En La Ulaña, entorno caracterizado por la altitud y escasez de vegetación, estas estructuras proporcionaban abrigo y refugio.



Los casitos de La Rad desempeñaban un papel crucial en la supervivencia de los corderos y la gestión del rebaño.

Catálogo del Patrimonio Inmaterial de Las Loras

Para poner en valor estos y otros ejemplos patrimoniales, se está elaborando un Catálogo del Patrimonio Inmaterial de Las Loras en el que tendrán cabida todo tipo de expresiones culturales y tradicionales, desde prácticas sociales, rituales y festividades hasta formas de conocimiento y habilidades transmitidas de generación en generación. Un patrimonio esencial para conservar la diversidad cultural y fomentar el respeto intercultural de la sociedad contemporánea.



“Siento que estoy donde tengo que estar y tengo clarísimo que lo que hago es muy necesario”



Raquel Cagigal a la entrada de su negocio, Los Argañales.

En mayo de 2023, Raquel Cagigal dejó su trabajo para poner en marcha un obrador de productos sin gluten en Menaza, un pequeño pueblo de 20 habitantes

Raquel Cagigal empezó Arquitectura y, a los dos años, decidió cambiarse de carrera para estudiar Ingeniería de Minas. Esta joven, vecina de Menaza, a poco más de 7 kilómetros de Aguilar de Campoo (Palencia), finalizó sus estudios obteniendo el premio al Mejor Expediente Nacional. Después vinieron las prácticas en Madrid, un máster en León, una estancia de cuatro meses en Finlandia y una experiencia laboral en Valladolid. “No sé si ha sido mala suerte, pero los trabajos que he tenido no me han gustado”, afirma.



El antiguo teleclub de Menaza es ahora un obrador y una pequeña cafetería.

A los 12 años le diagnosticaron Celiaquía, una enfermedad digestiva autoinmune que afecta al intestino delgado y en la que hay una reacción del sistema inmunológico frente al gluten. Conoce bien los problemas que afectan al colectivo y también sabe cuáles son sus mayores carencias en territorios periféricos. Por eso piensa que haber puesto en marcha el obrador de productos sin gluten Los Argañales de Menaza es una de las mejores decisiones que ha tomado en su vida.

¿Cómo echa a andar el proyecto Los Argañales?

Nunca he conseguido sentirme a gusto en los trabajos de oficina y ya llevaba un tiempo pensando en el obrador. Hablé con el alcalde de Menaza y vimos que el antiguo teleclub podía ser un buen sitio para desarrollar este proyecto. Solo me pidió que siguiera siendo un espacio de reunión, no solo de producción y venta, por eso he puesto unas mesitas y abro de 11 a 14 horas, para que la gente pueda sentarse aquí a tomar un café.

“Nunca he conseguido sentirme a gusto en los trabajos de oficina. Hablé con el alcalde y vimos que el antiguo teleclub podía ser un buen sitio para desarrollar este proyecto”

¿Qué podemos encontrar en el obrador de Menaza?

Pan hago todos los días, blanco e integral. La repostería la voy variando y también hago productos de temporada -en carnaval y en Semana Santa hice orejones y torrijas-, pero normalmente tengo magdalenas, pastas, cookies, palmeritas... Solo tengo una amasadora y una batidora, el resto lo hago todo a mano, por lo que se trata de un producto muy cuidado y quiero que se mantenga así.

“Solo tengo una amasadora y una batidora, el resto lo hago todo a mano, por lo que se trata de un producto muy cuidado y quiero que se mantenga así”

Y los ingredientes que usas, ¿son de cercanía?

Las harinas se las cojo a una chica de Saldaña. Tiene la fábrica en San Martín del Valle y solo produce harina sin gluten. Se llama Salutef. También me gustaría comprar los huevos a alguna granja de la zona, pero no he encontrado a nadie que me los pueda traer hasta aquí...

Esa es, quizá, una de las dificultades de emprender un negocio en el medio rural, que no es fácil acceder ciertas cosas. ¿Qué otras limitaciones te has encontrado?

Creo que la mayor limitación es que la gente venga hasta aquí. Montar un negocio en un pueblo de 20 habitantes no es fácil, pero considero que tiene su encanto que yo esté aquí y no en Aguilar. Por un lado, allí no daría abasto y, por otro, opino que quien quiere esto, tiene que hacer el esfuerzo de venir, porque la distribución no es compatible con el tipo de elaboraciones que hago. Tampoco me gustaría enviar mis productos, ya que no uso ningún tipo de conservante. En ese sentido, estoy muy agradecida porque la gente lo entiende perfectamente.

Amasa que te amasa...



“Tiene su encanto que yo esté aquí y que la gente tenga que venir a Menaza a comprar estos productos. Distribuir o enviar no es compatible con el tipo de elaboraciones que hago”

El apoyo de tu familia también habrá sido importante, ¿no?

Al principio me costó convencerles, no entendían cómo después de haber estudiado una Ingeniería podía preferir esto. Sin embargo, mis padres siempre nos han dicho a mí y a mis hermanos que hagamos lo que queramos para ser felices.

Creo que no hay que dejar pasar las oportunidades y, si saliera mal, ya ha merecido la pena intentarlo. Lo que no quería era quedarme con las ganas. Además, siento que estoy donde tengo que estar, y que estoy mejor aquí que en Madrid. Eso sí, reconozco que te tiene que gustar vivir en un pueblo y que es muy importante el arraigo.



Hogaza de pan sin gluten elaborada en Los Argañales.

“No hay que dejar pasar las oportunidades. Si saliera mal, ya ha merecido la pena intentarlo. Además, siento que estoy mejor aquí que en Madrid”

Y parece que no te has equivocado, porque la acogida del obrador ha sido muy buena.

Al principio la gente me hizo dudar. Yo lo veía clarísimo y lo sigo viendo clarísimo. El pan es un producto básico y mucha gente estaba obligada a comer productos industriales con sus aditivos. Ahora, muchas personas celiacas de la zona tienen otra alternativa. El negocio va bien y yo estoy muy contenta porque estoy haciendo lo que quiero hacer y porque algo así era necesario.

.....
A. Benito



Raquel y su familia también elaboran miel.



La oferta en repostería de Los Argañales va variando, pero siempre suele haber pastas, magdalenas, palmeritas y cookies.



Manejos tradicionales y nuevas tecnologías para cambiar el paradigma



Álvaro (izda.) y Fernando (dcha.) se incorporaron a la actividad en el año 2019 al presentar un proyecto que plateaba un cambio radical del negocio familiar.

La ganadería siempre ha estado presente en la vida de Álvaro y Fernando, aunque como ellos mismos señalan, sus padres nunca les castigaron a trabajar en el negocio familiar. Quizá por eso estos dos hermanos de apenas 30 años, vecinos de Arcellares del Tozo, han cogido las riendas de una explotación que, tomando como base los manejos tradicionales, se está transformando mediante la aplicación de nuevas tecnologías. “Nuestro reto es manejar una gran explotación, pero en extensivo”, asegura Fernando. “Queremos aplicar todas las ventajas del trabajo en línea, pero sin olvidar que manejamos un animal rústico que necesita ir a trabajar al campo”, detalla.

“Su principal reto es manejar una gran explotación en extensivo, aplicando las ventajas del trabajo en línea, pero sin olvidar que la oveja necesita ir a trabajar al campo y apostando siempre por la calidad del producto”

La clave no es otra que “mirar hacia atrás”, pero para hacer más cómodos y eficientes los procesos, “tienes que ayudarte de las nuevas tecnologías”, continúa este joven que ve una “gran oportunidad de desarrollo” aho-

Álvaro y Fernando Arroyo tienen alrededor de 30 años y manejan una cabaña ovina de 2.000 cabezas. Son el relevo generacional de su padre y de su tío, de quienes han aprendido un método de trabajo basado en la calidad que ambos quieren adaptar al siglo XXI

ra que casi todas las ganaderías de ovino de la zona han desaparecido. “Para eso, también es necesario darle valor a nuestro producto. No sabemos vender”, añade. La autocrítica está muy presente en su discurso. “En este gremio hay una queja generalizada, pero pocas ideas. Existen nuevos retos, pero nadie busca salidas, no hay reflexión. Yo lo que creo es que hay que aprovechar las herramientas del siglo XXI. Antes esto era un estilo de vida, ahora nos lo tenemos que tomar como lo que es, una empresa, y en una empresa hay que buscar la viabilidad”, defiende.

Cambio de mentalidad y de modelo

Y eso es, precisamente, lo que están haciendo estos dos hermanos, que ante la falta de recursos en el mercado, se han embarcado en el desarrollo de una aplicación que les ayude a manejar las 2.000 cabezas de ganado que poseen a día de hoy. Para ello, cuentan con la ayuda de un amigo, que es



Una de los factores que determina la calidad de su producto es que después de parir, las madres siguen saliendo al campo a pastar.

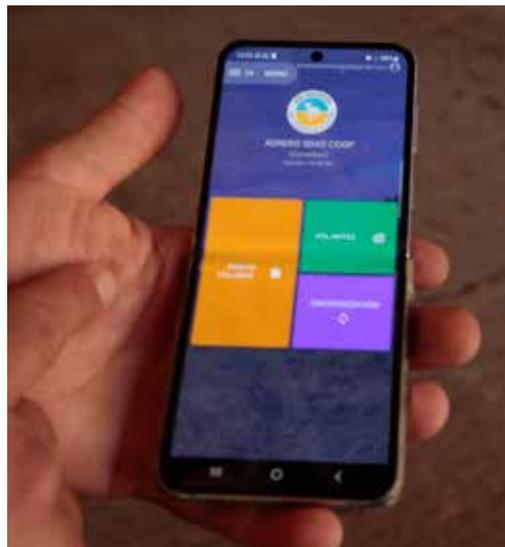
“Junto a un amigo, se han embarcado en el desarrollo de una aplicación que les ayude a manejar el rebaño. Ante la falta de recursos en el mercado, su filosofía es la de crear sus propias soluciones”

Por eso, en 2017, ambos deciden realizar el Curso de Incorporación y, en 2019, presentan un ambicioso proyecto que plantea un cambio radical en el negocio familiar. “Partíamos de 750-800 reproductoras y ahora manejamos 2.000 cabezas. Hemos pasado de tener 300 paridas a más de 600 en cada una de las tres parideras que hay al año”, explican. ¿Las claves para gestionar esta nueva realidad? Desarrollar nuevos sistemas de identificación, confiar en que las ovejas reproductoras y sus crías pueden convivir en un grupo grande, y sacar a las madres a pastar al campo.

Las dificultades de emprender

Eso sí, aunque Álvaro y Fernando estén dispuestos a darle un giro de tuerca al sector, reconocen que el camino no es fácil, principalmente por la cantidad de trabas burocráticas que se han encontrado desde que se incorporaron a la actividad. Por ejemplo, el último cambio en la PAC hace que ahora necesiten 1.000 animales más para llegar al techo de derechos que antes tenían en base a las hectáreas que manejan. “Y los obstáculos no son solo a nivel europeo, nacional y regional, sino también local”, expresa Álvaro.

Por eso, valoran positivamente proyectos como GAD-EX, impulsado desde el Geoparque Las Loras y financiado por 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 - NextGenerationEU, para fomentar la ganadería en extensivo, una iniciativa en la que ellos mismos van a participar, pero también reclaman más medidas para “animar a la gente a coger ganado”, como por ejemplo la flexibilización de normas. Es muy difícil dedicarte a esto cuando desde



En su apuesta por depurar los procesos y mejorar la gestión del trabajo, ambos hermanos junto a un amigo están inmersos en el desarrollo de una app que simplifica la identificación de los animales.

la administración están con la lupa en una mano y el puñal en la otra”, lamentan. Y eso, dicen, “no es solo un problema en ganadería, es difícil emprender en cualquier ámbito”.

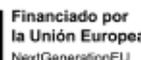
“Como participantes en el proyecto GAD-EX, impulsado desde el Geoparque Las Loras y financiado por la Fundación Biodiversidad, valoran las iniciativas que tratan de fomentar la ganadería en extensivo, pero también reclaman otras medidas como la flexibilización de ciertas normas”

A pesar de todo, Álvaro y Fernando aseguran que si están ahí es porque están convencidos de que pueden “darle un giro al paradigma” teniendo como aliadas a las nuevas tecnologías. Ese es su reto y también su principal motivación.

A. Benito

quien está haciendo el desarrollo informático. “En ovino de carne no hay medios para afrontar problemas, sobre todo en cuanto a digitalización. Es un gran problema, pero tienes dos opciones: llorar o crear tus propias soluciones”, señalan. La creación de esta app es, también, el reflejo de un cambio de mentalidad y de modelo. “Estuve un tiempo trabajando en una fábrica, y al ver la parte industrial, me di cuenta de lo que estaba fallando en casa”, explica Fernando. También Álvaro estuvo empleado en dicho sector, pero ninguno de los dos quería pasarse toda su vida desempeñando ese tipo de trabajo.

La explotación ha pasado de tener 800 a 2.000 reproductoras. Ahora se producen más de 600 paridas en cada una de las tres parideras que hay en un año.



Las viajeras del tiempo



Entidades
colaboradoras



Capitel de los Santos Inocentes
en la Ermita de Santa Cecilia
en Aguilar de Campoo.

Nosotras no ofrecemos unos productos de la tierra buenísimos, ni artículos de artesanía preciosos, ni tenemos una placa a la puerta de nuestro hotel, casa rural, tienda, restaurante o taller. Nosotras llevamos la oficina en el coche, recorriendo cual Correcaminos contemporáneas las distintas comarcas del territorio pertrechadas con nuestro carnet de guías oficiales y nuestra chapa del Geoparque, nuestro micro o audióguías y nuestra mochila llena de conocimientos sobre iglesias, casas solariegas, escudos, puentes y monasterios.

“Llevamos la oficina en el coche, recorriendo cual Correcaminos contemporáneas las distintas comarcas pertrechadas con nuestro carnet de guías oficiales y nuestra chapa del Geoparque”

La voz y la palabra

Contamos historias, contamos la historia y tratamos de hacer descubrir a quienes nos acompañan la belleza de nuestro patrimo-

Dolores García y Paloma Jimena son guías oficiales de CyL y entusiastas colaboradoras del Geoparque que cuentan las historias y la historia del patrimonio cultural, natural y geológico del territorio de Las Loras

nio cultural, natural y por qué no, también geológico. Presentamos a los distintos pueblos que habitaron nuestro territorio antes que nosotras, buscamos las huellas de su presencia y compartimos la esencia de lo que fueron y la belleza de los testimonios que perduran de su paso por estas tierras. Y lo hacemos conscientes de la suerte que tenemos de poder desarrollar nuestra profesión y vocación en un lugar tan especial.

Cuando recorremos con grupos de visitantes los alrededores de Aguilar de Campoo, Villadiego, Alar del Rey, la Ojeda, Pomar de Valdivia, Sargentos de la Lora, Orbaneja del Castillo, la Ojeda, Rebolledo de la Torre, Peña Amaya o cualquier otro rincón del territorio... hay una pregunta recurrente. Pero ¿qué es eso del Geoparque de las Loras?

Mucha gente no tiene muy clara esta figura de la Unesco y nosotras tratamos de explicar lo que es, la zona que abarca, lo que se puede visitar, qué flora y fauna podemos encontrar, las poblaciones que incluye... pero también hablamos de la gente emprendedora que vive y trabaja en esta zona, de sus saberes y costumbres, su música y sus tradiciones, de los lugares en los que pueden alojarse o los productos que pueden degustar o adquirir. Y casi siempre les sorprende y les agrada lo que les contamos, sobre todo, cuando les explicamos la importancia que el Geoparque tiene también para hacer más fácil nuestro trabajo.

“Mucha gente no tiene muy clara esta figura de la Unesco y nosotras tratamos de explicar lo que es, la zona que abarca y lo que se puede visitar, pero también hablamos de la gente emprendedora que vive y trabaja en esta zona”

se trabajaron para construir el patrimonio que hoy disfrutamos. Hablar del aprovechamiento del agua de los ríos y arroyos que surcan estas tierras, de las industrias y artesanías que crecieron a sus orillas: de las piedras de molino, de los batanes para prensar tejidos o de las tenerías en las que se curtían las pieles, de las fábricas de harina que han sido origen de la tradición galletera y pastelera de la zona, de la agricultura y la ganadería que durante siglos modelaron y modelan el paisaje y el paisanaje.

Conocer el paisaje y el paisanaje

Hablar de la piedra toba en la Puerta de la Tobalina en Aguilar, o de las areniscas del Cretácico superior en Olleros de Pisuega, o del magnífico paisaje kárstico de las Tuerces o de la rotundidad de Peña Amaya facilita la comprensión del paisaje y de la historia pero sobre todo, ayuda a entender cómo las diferentes gentes que habitaron estas tierras aprovecharon sus materiales y recursos y modelaron sus formas de vida y sobre todo, su forma de ser y estar en este territorio tan especial. Ya sea en un alto o en la llanura, en un valle fértil o en un páramo casi deshabitado.

Distinguir los tipos de rocas con las que están construidas nuestras iglesias románicas: dolomía, arenisca dorada, grisácea o rojiza según la composición de las mismas y el lugar donde se hallaban las canteras y cómo

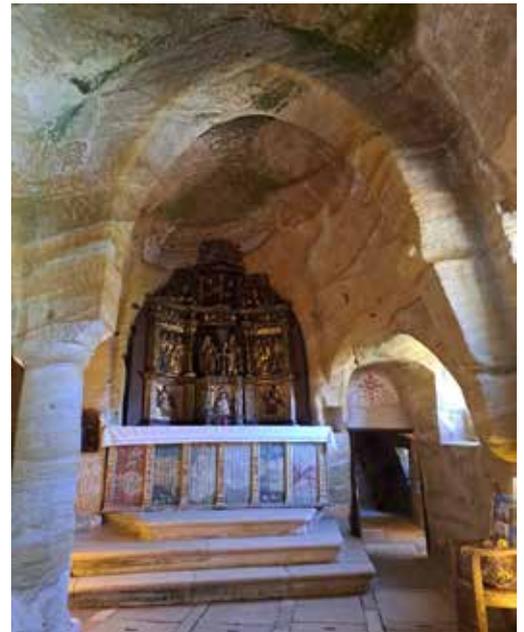
“Hablar de la piedra toba, las areniscas o el paisaje kárstico ayuda a entender cómo las diferentes gentes que habitaron estas tierras aprovecharon sus recursos y modelaron su forma de ser y estar en el territorio”

Piedras vivas

Todo eso añade pinceladas de vida, conocimiento y tradición a lo que podamos contar de un capitel, una espadaña, un menhir, una fachada de poste y carrera de una vivienda, una calle aportalada con escudos en sus casas, una ermita rupestre o la más sencilla de las iglesias de nuestro románico rural.

“Todo esto nos hace sentirnos parte del entramado de entidades, asociaciones, empresas, colectivos y personas que dan vida a tantas iniciativas interesantes del Geoparque”

Todo esto nos hace sentirnos parte del entramado de entidades, asociaciones, empresas, colectivos y personas que dan vida a tantas iniciativas interesantes del Geoparque. ¡Os esperamos para realizar con nosotras ese viaje en el tiempo que os está esperando en nuestras Loras!



Interior de la iglesia rupestre de los Santos Justo y Pastor en Olleros de Pisuega.



Peña Amaya.



Iglesia de San Julián y Santa Basilisa en Rebolledo de la Torre.



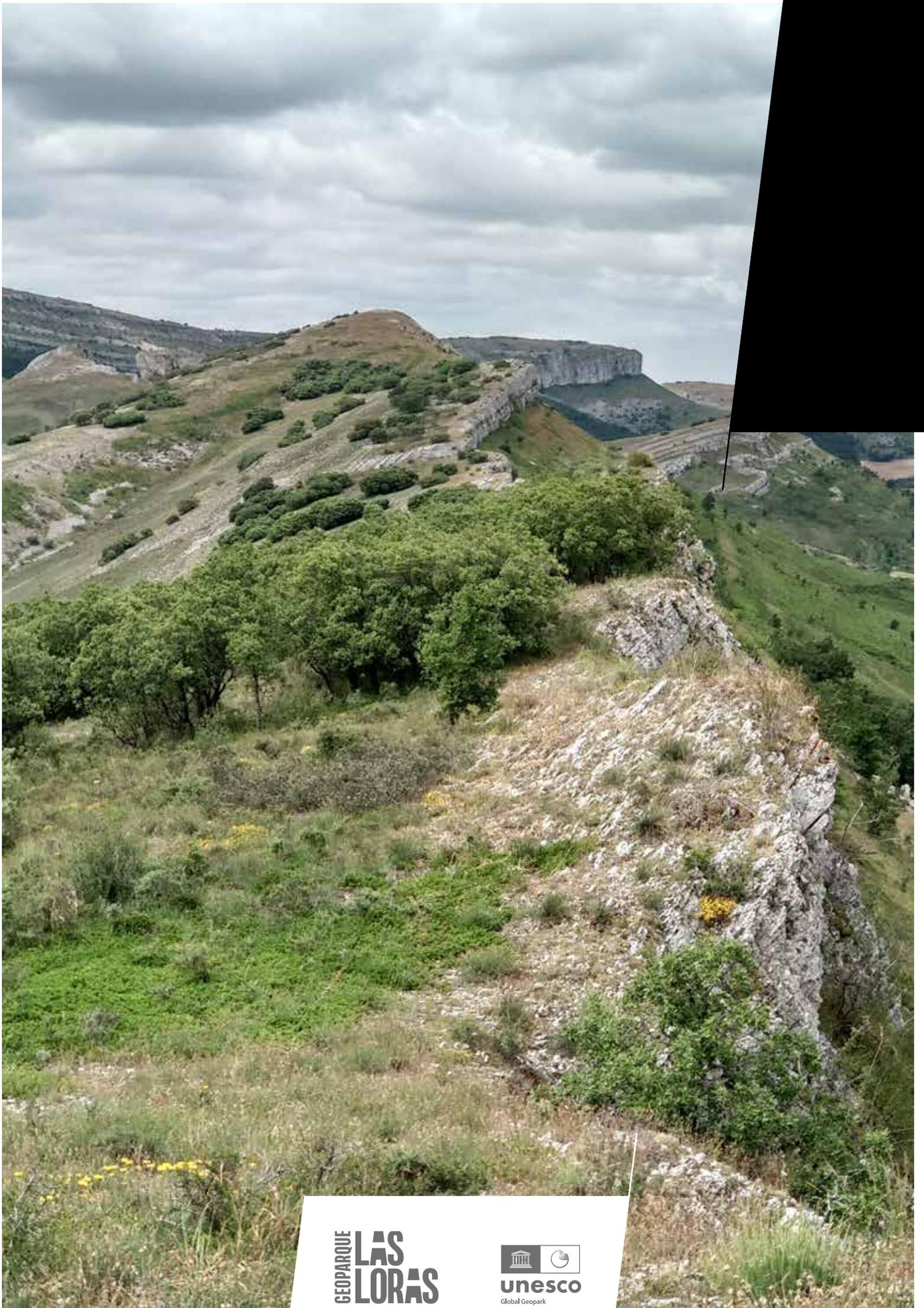
Paloma Jimena
Guía oficial de
Castilla y León



Dolores García
Guía oficial de
Castilla y León







GEOPARQUE
LAS
LORAS

