

Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema/ Intercontinental del Mediterráneo/ Doñana
(Andalucía/RB Transfronteriza)

PUBLICACIÓN “ ENTREMIJOS Y EMPLEITAS. QUESERÍAS DE RESERVAS ”

Resumen de la experiencia

Publicación en la que se narran las vivencias de los queseros que pueblan la Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema, Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo y Reserva de la Biosfera de Doñana.

El principal objetivo de esta obra es plasmar la cultura, tradiciones y estilo de vida de los queseros, uno de los motores económicos de estas regiones, custodios y en parte responsables del paisaje de estas comarcas, y que contribuyen al mantenimiento de los ganaderos y de las razas autóctonas. Cada capítulo se dedica a una quesería y ha sido escrito por alguna persona que, de una u otra manera, ha estado vinculada con la reserva en la que se ubica.

Datos generales

INSCRITA EN : Proyecto de Fondos Europeos de Desarrollo Regional FEDER. Interreg-Sudoe, concretamente en el Proyecto Bioheritage. “Protección y Fomento de los Espacios Naturales mediante la puesta en valor de razas ganaderas autóctonas como Patrimonio de Biodiversidad y activo turístico”

PERIODO DE EJECUCIÓN: 01/02-2018 - 31/01/2021

ENTIDAD PROMOTORA: Instituto de Empleo y Desarrollo Socioeconómico y Tecnológico (IEDT) de la Diputación de Cádiz y Consejería de Agricultura, ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía.

PARTICIPANTES Los equipos técnicos de los espacios naturales protegidos que se nombran a continuación y los empresarios, artesanos y productores de las experiencias que se recogen en la publicación: Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema, Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo España – Andalucía - Marruecos (Parque Natural Sierra de Grazalema, Parque Natural Los Alcornocales, Parque Natural del Estrecho), Reserva de la Biosfera Doñana (Espacio Natural Doñana). Coordina: Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema.

ENTIDAD FINANCIADORA Europea Regional Development Fund

SE ENCUENTRA DISPONIBLE EN INTERNET:

<https://www.cma.junta-andalucia.es/medioambiente/portal/documents/20151/5395847/Entremijos+y+empleitas.pdf/4bd34609-512e-f2b5-8fe7-c16a3f5f4656?t=1635942981771>

Justificación

Aborda la aproximación al mundo de los quesos artesanales, con una visión íntima de la historia de cada una de las queserías del ámbito territorial, de algunas de sus explotaciones ganaderas asociadas, de sus razas autóctonas, ferias ganaderas, así como sus quesos.

En sintonía con el espíritu del programa Hombre y Biosfera, refleja la estrecha relación de queseros y ganaderos con su entorno, y cómo a través de sus formas de hacer y tradiciones, son partícipes del modelado del territorio, así como de la cultura, de las Reservas de la Biosfera consideradas.

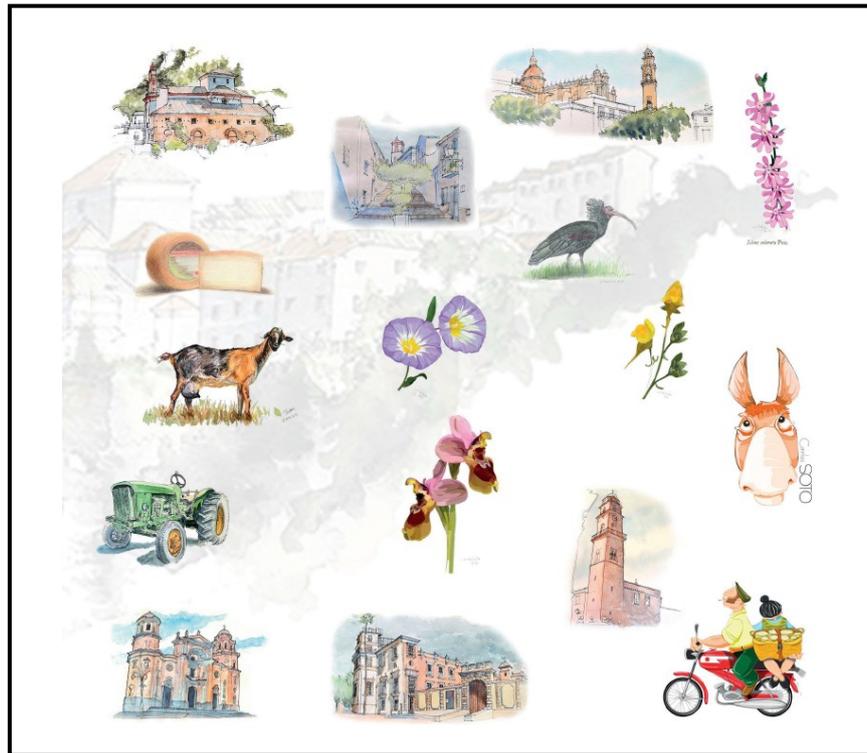
Objetivos

Publicaciones como Entremijos y empleitas buscan, preservar en sus páginas todas estas tradiciones, recuperar para la memoria colectiva una parte de ella, y promocionar las producciones cercanas y respetuosas con el medio que las sostiene, difundiendo nuestro territorio a través de sus quesos, su ganado y sus razas, y mostrando la sabiduría y cultura popular que durante siglos ha ido alimentando a generaciones.

Aspectos destacables de la experiencia

Por un lado, reivindica la cultura y sabiduría popular de los pobladores originales del territorio, por otro lado, hace partícipes a ganaderos y queseros de la conservación de estos espacios naturales, al darle la importancia que se merece a la labor y forma de hacer de este colectivo.





Resultados

- Esta publicación consigue inmortalizar la cultura, metodología y tradiciones de los queseros y ganaderos de la Reserva de la Biosfera, siendo accesible para generaciones presentes y futuras, pudiendo servir de inspiración para los jóvenes que cogen el testigo.
- Asimismo, homenajea a las familias que con su trabajo imprimieron la esencia del territorio en uno de los productos más emblemáticos de esta reserva.
- Por último, a través de sus vivencias, estimulan el lado emocional del consumidor final de dicho producto, dotándolo de un valor añadido.

Difusión

- Web de la Consejería de Sostenibilidad, Medio Ambiente y Economía Azul.
- Restaurantes del ámbito comarcal de las Reservas de la Biosfera implicadas.
- Restaurantes Guía Michelin de España.
- Queserías implicadas en la publicación.

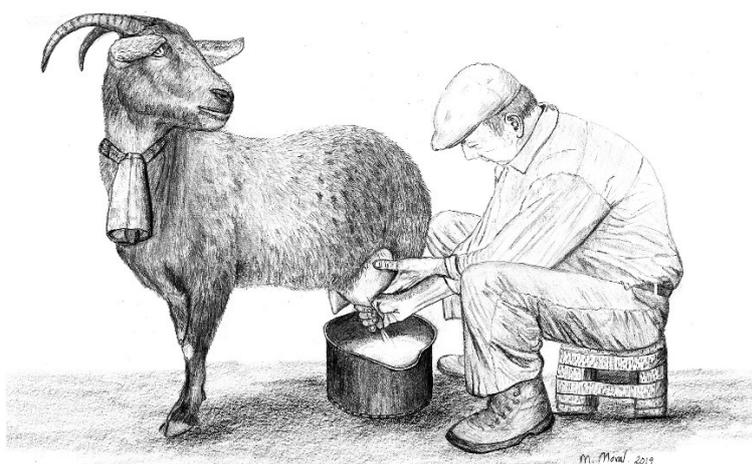
Aspectos replicables en otras Reservas

Cada reserva tiene su idiosincrasia y sus modos de vida y producciones ligadas a su medio natural, para las que puede replicarse la experiencia y valorizar el producto, o productos junto con los colectivos que los hacen posibles

Durabilidad

Por un lado, la publicación estará disponible en formato digital de manera indefinida a través de la página web de la Consejería de Sostenibilidad, Medio Ambiente y Economía Azul, no siendo necesaria una fuente de financiación extra para continuar con la difusión del mensaje en un futuro.

Por otro lado, puede suponer la simiente que germine la curiosidad de generaciones futuras por las formas de hacer de las generaciones pasadas y por la sabiduría campesina, siendo el germen para otras publicaciones o iniciativas de carácter etnológico.



**Reserva de la Biosfera Sierra de
Grazalema/ Intercontinental del
Mediterráneo/ Doñana**

Datos de contacto

Jose Manuel Quero Fernández de Molina
Josem.quero@juntadeandalucia.es