

Mucha gente pequeña, en lugares pequeños,
haciendo cosas pequeñas, puede cambiar el mundo



¿QUÉ SUPONE EL SELLO DE CERTIFICACIÓN DEL PUCHERO?

Se trata de un sello cooperativo, alternativo a los sellos oficiales, donde el proceso de certificación es participativo y donde los mismos consumidores son los que certifican.

Así los consumidores del puchero hemos iniciado una serie de visitas en las que seremos nosotros mismos los que certificaremos a nuestros productores, construyendo relaciones basadas en la confianza.

LA VISITA

El sábado 3 de Junio del 2017 hicimos la 1ª visita de Certificación del Sello Ecológico del Puchero en Garganta la Olla. Un pueblo tradicional protegido entre montañas en la comarca de la Vera, Cáceres, donde se encuentran ubicados los proyectos de La Invierna y Agranda la Olla. Allí se cultiva en terrazas lo que conlleva mucho trabajo mantenerlas, pero compensa su buena tierra y un clima muy favorecedor para los frutales.

Asistimos Carabah, Bah de Estrecho y Bah de Verde. Ya en el pueblo nos recibieron con mucha hospitalidad Javi, Arthur, Ana y el pequeño Bruno de Agranda la Olla, y Eva y Miguel de La Invierna. Nos mostraron como es su vida en el campo, y visitamos las fincas y talleres donde trabajan.

Comenzamos visitando los frutales de Agranda, donde nos contaron los cuidados que requiere cada uno. Más tarde visitamos su taller en el pueblo, donde elaboran y almacenan sus productos, después de mucho trabajo tienen un espacio confortable donde trabajar.

Otra de las visitas fue a una finca de La Invierna, donde abundaban los Cerezos que están en su gran momento. Ya en casa de Miguel y Eva tuvimos la charla de Certificación, todo fue fácil y entendimos muchas cosas de sus proyectos. Se percibe las sinergias que existen entre ellos y el buen rollo que exportan a todo el que va a visitarles y a compartir.

Entre visita y visita descansamos en unas maravillosas pozas con un pedazo de paella, vino, cerveza artesana...

Estos proyectos no solo nos aportan productos ecológicos, sino que recuperan modos de vida basados en relaciones de confianza. Donde el consumidor además de pagar el producto paga una idea de vida.



PUNTOS EN COMÚN DE LOS PROYECTOS DE LA INVERNA Y AGRANDA LA OLLA

- **VUELTA A LO RURAL**
- **PRODUCCIÓN ARTESANAL**
- **RELACIONES HORIZONTALES**
- **TRABAJO Y APOYO EN RED.**
 - Sinergias
 - Entre ambos proyectos
 - Transporte
 - Comparten una de las fincas
 - Se ceden productos en ocasiones
 - Pedidos conjuntos de ingredientes (azúcar ecológico, ...)
 - Con otros grupos
 - Forman parte de Verde vera, una asociación de productores que se prestan apoyo con el transporte entre otras cosas
 - Relaciones de confianza
 - A la hora de vender y comprar a otros productores sin necesidad de certificaciones oficiales
 - De recibir o dar ayudas a otros proyectos, etc.
- **APOYO EN LOS GRUPOS DE CONSUMO**
 - EN EL PUCHERO:
 - No solo valoran las ventas (20-25% de su producción)...también los **CUIDADOS**: Se valora y percibe la ayuda del Puchero "la capacidad del Puchero no la encontramos en otros grupos".
- **CERCANÍA**
 - Entendida en ocasiones no solo como cercanía geográfica, también de afinidad, amistad, apoyo entre proyectos...
- **PRODUCCIÓN ECOLÓGICA**
 - Haciendo hincapié en la **ECOLOGIA SOCIAL**, donde las relaciones basadas en la confianza y las condiciones dignas de trabajo hacen sostenibles iniciativas como estas.
- **INCERTIDUMBRE**
 - Se trata de proyectos a **LARGO PLAZO**. Los frutales y las plantaciones requieren de años para resultar productivos, algunas han sido sanadas o plantadas por ellos... pero al no ser dueños de las tierras de cultivo, pueden no renovarlas las concesiones una vez pasados los años.



LA INVIERNA

¿QUIENES LO COMPONEN?:

Eva y Miguel, ambos con una larga experiencia en otros proyectos de agroecología (han formado parte del GG bah perales, Bah San Martín, Apisquillos...)



¿QUÉ PRODUCCIÓN OFRECEN Y DÓNDE SE REALIZA?

Principalmente cereza, higo seco, cereza seca, pan de higo con almendras, aguardiente, mermelada de frambuesa y puntualmente de otras cosas y frambuesa fresca. Pimentón dulce como resultado de una colaboración con un paisano.

Todo ello se produce y elaboran en Garganta la Olla, excepto la almendra del pan de higo y el azúcar de las mermeladas.

TIPO DE PRODUCCIÓN

PRODUCCIÓN ARTESANAL

- Recogen de unas tres hectáreas de frutales variados, repartidas entre 6 fincas, todas ellas se podrían considerar agricultura de montaña, con difíciles accesos y muy poca mecanización.
- Combinan su producción con pequeña ganadería: 3 o 4 colmenas, 6 ovejas, gallinas...

PLANTEAMIENTO ECOLÓGICO:

- Lo ecológico no tiene que ser elitista.
- CONTINUO APRENDIZAJE, pues: “lo ecológico no es no hacer nada”. Se apoyan en la sabiduría de las gentes locales.
- Tratan de entrelazar producción agrícola y ganadera utilizando como abono las cacas de los animales, la lana de las ovejas para evitar la evaporación del agua de riego, etc...

- Apuestan por la **DIVERSIDAD** de producto, con sus diferentes cuidados. Han comprado nuevos árboles para en el futuro tener nuevas frutas que ofrecer. Todas podemos amadrinar un árbol. Si quieres colaborar pregunta.



AGRANDA LA OLLA

¿QUIENES LO COMPONEN?:

Javi, Arthur, Ana y Carmen



¿QUÉ PRODUCCIÓN OFRECEN Y DÓNDE SE REALIZA?

- **CONSERVAS:** dulces como mermeladas y saladas como tomate frito o pisto. También fruta seca como cereza, higo o frambuesa, en forma de golosinas o pan de higo.
- **FRUTA:** por el momento castaña, higo (fresco y seco) pero pronto empezaran con el kiwi. Buscan racionalizar el agua tratando de crear plantaciones en secano.
- **CERVEZA ECOLÓGICA:** en función de la temporada pueden llegar a ofrecer hasta cuatro tipos distintos, ahora se embotella en tercios reciclados y en 75ml.
- **COSMÉTICA:** aceites, ungüentos, bálsamos, cremas de cara y cuerpo, champús, jabones, etc... Están empezando a desarrollar una línea de productos de limpieza, de momento detergente líquido de lavadora.

Toda la producción se realiza en fincas y en un local en Garganta la Olla

TIPO DE PRODUCCIÓN

- Producción TRADICIONAL y ARTESANA.
- PLANTEAMIENTO ECOLÓGICO:
 - Apoyo en lo SILVESTRE (tanto en la cosmética como en las cervezas (tienen una especialidad con lúpulo silvestre que recogen ellos mismo!))
 - Cuidado en la reutilización y ahorra de agua.
 - Se busca comprar en ecológico: las maltas, aceites, azúcares, etc...
 - En ocasiones tienen que comprar frutas a otros productores que conocen y que producen en ecológico, basándose en relaciones de confianza, sin necesidad de certificados oficiales.
 - Algunos ingredientes de productos cosméticos no es posible comprarlos en ecológico, pero siguen los criterios del sello privado Ecocert, que prescribe los ingredientes permitidos para una cosmética natural y ecológica.
 - Se busca en todo momento comprar en LOCAL, si no es posible, se trata de minimizarlo lo más posible.

