DEL PASADO AL FUTURO AGROECOLÓGICO DE GUADARRAMA

RECORDANDO EL PASADO...



Al no existir iniciativas agroecológicas en marcha en Guadarrama, decidimos realizar una investigación agroecológica a través de una entrevista a **Eugenio Pozas**, "agriculto" del municipio, campesino y ex-concejal de Medio Ambiente.
El **contexto agroecológico** del municipio queda plasmado con la **transmisión de los conocimientos y vivencias** de las personas mayores, lo que nos ayuda a **detectar sus posibilidades y necesidades**.

Recuperando la memoria agroecológica de Guadarrama...

Ganadería

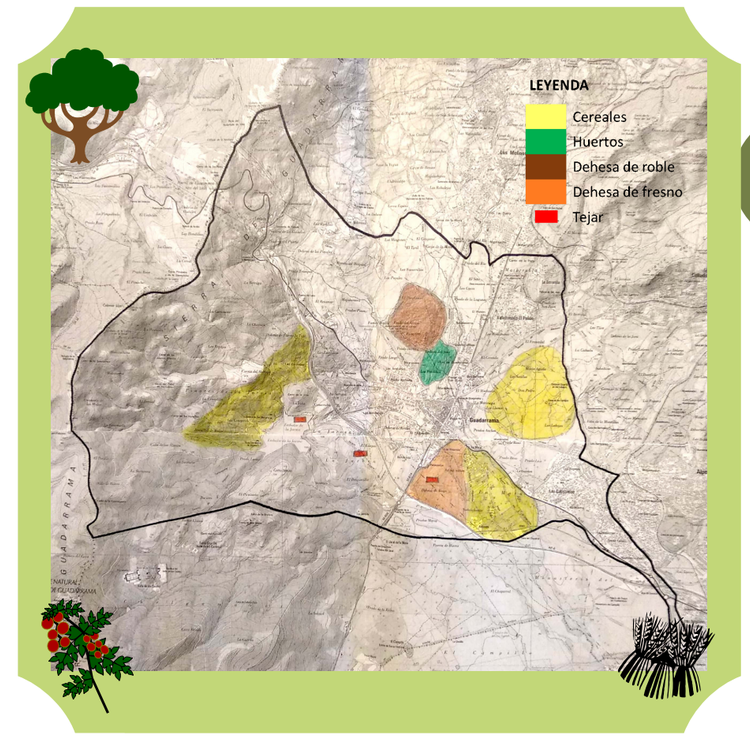
Hasta los años 60, cuando llegó el boom de la construcción, la **principal ocupación laboral en Guadarrama** era la **ganadería**. Casi todas las familias tenían **gallinas** y algún **cerdo,** y aquellas con más poder adquisitivo tenían algunas **vacas de leche**, que alimentaban en los pastos comunales. Predominaba la ganadería bovina, y había además algunos rebaños de ovejas y de **cabra guadarrameña**, raza autóctona que se vio perjudicada debido a la prohibición por parte de la administración de dejar pastar a las cabras en los montes.

Agricultura

Todas las familias en Guadarrama tenían huertos particulares de autoconsumo.
Existían algunos campos de cultivo de cereales, principalmente **cebada y algarroba**, para alimentar al ganado, y algo de **trigo**, para hacer pan. También se cultivaba **centeno** en las zonas más abruptas. Una de las labores tradicionales realizada por mujeres y jóvenes era el **espigueo**, que consistía en recoger las cabezas de cereal tras la siega.
En cuanto a la horticultura, antes de la guerra había importantes **huertas de fresón** que tuvieron fama. Los grandes terratenientes hortícolas cultivaban en los terrenos colindantes al río, en la vega. En cuanto a los frutales, hubo algunas plantaciones importantes de **perales**.

Residuos

Por aquel entonces en el municipio **no existía la "basura"** como tal. La mayor parte de los residuos tenía **segundos usos**. Todo lo que sobraba, en cuanto a **restos de comida**, era **para los animales**. Otros **residuos orgánicos** podían utilizarse también como **abono**.
Los **plásticos** casi no habían llegado a Guadarrama y el poco **papel** que se generaba, se quemaba en el fuego de la hoguera.
Como curiosidad, se destaca que las **cenizas** de la hoguera se repartían por el suelo del huerto, ya que tienen una función como **insecticida natural**.



Gestión y usos de los montes

Los Montes de Uso Público en Guadarrama tenían distintos aprovechamientos. Por un lado, en la zona de pinar se extraía **madera y resina de *Pinus pinaster*** para fabricar, entre otras cosas, aguarrás.
Por otro lado, en las dehesas de fresnos se practicaba el **rameo**. Se talaban los árboles dejando 2/3 del árbol, del que luego salían ramas muy finas que servían de alimento para las vacas y para leña. En la dehesa de roble o rebollar se extraía leña y, además, se utilizaba para dejar pasar al ganado.
Otros usos de los montes eran la **recolección de jaras** para elaborar "haces" de leña para las pastelerías y la cocción de ladrillos; **extracción de arcillas** en los **tejares** para fabricar ladrillos (donde también trabajaban las mujeres); y la **elaboración de cisco** de carbón, para calentarse en invierno.

Dieta, cultura y sociedad

En Guadarrama se celebraban dos festividades asociadas a la Iglesia católica en las mismas fechas: **San Miguel y San Francisco**, siendo la segunda la más popular entre los vecinos y estando reservada principalmente a los hombres. El día de San Francisco todos los vecinos se juntaban para comer en la plaza del pueblo, y cada año un "**mayordomo**" elegido y su familia se encargaban de elaborar la comida.
En cuanto a la **dieta** de los vecinos de Guadarrama, los productos más consumidos eran **pan, legumbres, huevos, patatas, leche y "fritos"**. En cuanto a las bebidas, existían varias **aguardenterías**, y además importaban **vino** procedente de Navalcarnero y Cebreros.

CONSTRUYENDO EL FUTURO...





Tras debatir varias propuestas con el Ayuntamiento de Guadarrama, decidimos poner en marcha un **proyecto de compostaje** en el municipio, dado que para 2020 los ayuntamientos deberán ver reducida su fracción de residuos orgánicos al 50%.

Para aterrizar nuestro proyecto, organizamos una **Jornada de compostaje**. Invitamos a algunos técnicos de otros ayuntamientos de la Sierra para que nos transmitieran sus experiencias, así como a los vecinos del municipio para decidir cuál podría ser el modelo de compostaje más adecuado en Guadarrama.

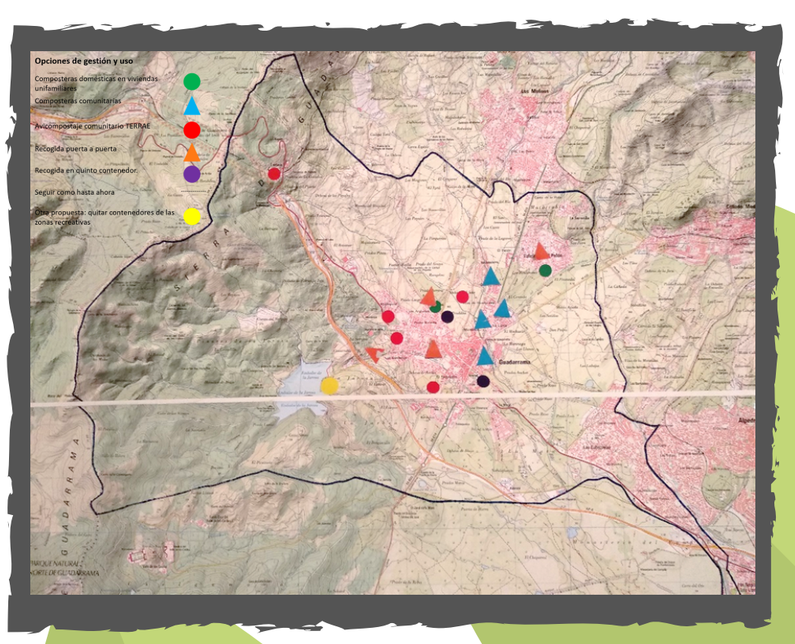


Preguntando a los vecinos de Guadarrama...

Después de escuchar las experiencias en El Boalo, Mancomunidad Valle del Lozoya y Sierra Oeste agroecológica, los vecinos de Guadarrama votaron por las diferentes modalidades de compostaje en términos de viabilidad y de su interés personal en cada una de ellas. De esta forma, se obtuvo como resultado que la modalidad más viable y de mayor interés personal por parte de los vecinos, sería realizar una **recogida puerta a puerta**; la menos viable, el avicompostaje comunitario. Por último, la opción que causó menos interés fue la recogida en quinto contenedor.

Además, realizamos un **mapeo participativo** en el cual los asistentes plasmaron sus propuestas sobre las diferentes opciones de compostaje, diferenciando las más adecuadas para cada zona o urbanización de Guadarrama.







Y entonces... ¿hacia dónde vamos?

A raíz de la jornada, el Ayuntamiento está valorando la posibilidad de iniciar con los grandes productores de materia orgánica del municipio (el hospital y colegios, fundamentalmente) un **proyecto de compostaje en colaboración con la Fundación Apascovi**, una entidad sin ánimo de lucro cuya misión es mejorar la calidad de vida de las personas con discapacidad y la de sus familias. Se pretende también que la red TERRAE intervenga en el proceso formativo.

Trabajo realizado por:
Lucía Martín y Alicia Martínez