

Sociedad



Intensa labor cultural y divulgativa de 'El Ilustre Minero' a lo largo y ancho de la comarca

Cita con la etnobotánica y las plantas medicinales

Redacción

El Centro Cultural 'Casa de la Marquesa' de Almodóvar del Campo acogió en la primera semana del mes de diciembre una exposición sobre etnobotánica y plantas medicinales, dentro de la I Jornada de Etnobotánica del Valle de Alcudia, organizada por la Asociación 'El Ilustre Minero', con la colaboración del Ayuntamiento.

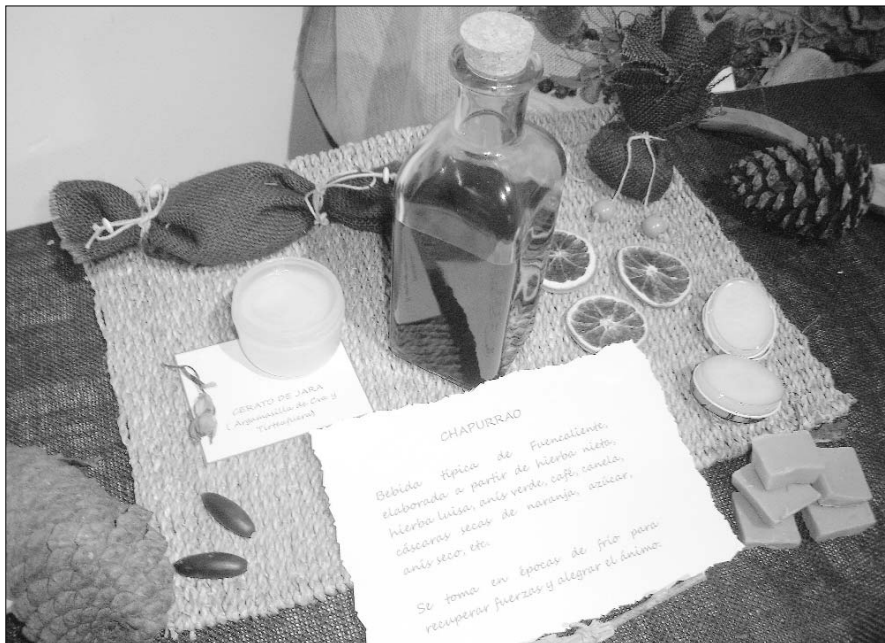
Tras la inauguración los asistentes pudieron disfrutar de una conferencia impartida por Emilio Blanco Castro, experto etnobotánico, en la que además se mostraron diversos objetos, y probaron plantas, semillas, etcétera, resultando muy amena la sesión.

Esta iniciativa, cuya finalidad era acercar a toda la población la importancia de las plantas en la vida cotidiana, en las tradiciones y sus diversos usos a lo largo de la historia, sirvió como complemento y colofón al Curso de Etnobotánica y Aromaterapia que fue impartido por miembros de 'El Ilustre Minero', en nueve asociaciones de diversa índole como amas de casa, consumidores, vecinos, etc., de las comarcas del Valle de Alcudia y del Campo de Calatrava desde mayo y hasta noviembre de 2008.

La exposición se completó con una muestra de productos de cosmética natural elaborados por los participantes del citado curso como, por ejemplo, cerato de jara, típico de Argamasilla de Calatrava, Tirteafuera y Solana del Pino; chapurrado, bebida típica de Fuencaiente, elaborada con diversas hierbas de la comarca; etc.

Los visitantes tuvieron ocasión de realizar un taller de sentidos y de reconocimiento de especies vegetales, con urnas olfativas, urnas táctiles y urnas de degustación, resultando muy activa y atractiva la visita, favoreciendo la implicación de los participantes en todo momento.

Además contó con urnas olfativas, urnas táctiles y urnas de degustación, resultando muy activa y atractiva la visita, favoreciendo la implicación de los participantes en todo momento.



La olivicultura en Hinojosas de Calatrava

'El Ilustre Minero' es un colectivo relativamente joven y que, a pesar de ello, desde su creación se ha caracterizado por la vorágine de actividades relacionadas con la riqueza cultural, patrimonial, medioambiental y etnográfica del Valle de Alcudia y Sierra Madrona. Además de las actividades reseñadas en esta misma página, el colectivo realizó durante 2008 otra serie más amplia de iniciativas y de las cuales se pueden también destacar las I Jornadas de Olivicultura desarrolladas en Hinojosas de Calatrava. El objetivo de esta cita, celebrada a mediados de noviembre, fue acercar a las asistentes a la importancia de la olivicultura en dicha localidad, en sus tradiciones y sus diversas huellas a lo largo de la historia en la comarca, mostrando y promocionando el abundante y rico patrimonio histórico, cultural y natural asociado a la cultura del olivo. Es por ello que se rescataron antiguas tradiciones de la localidad, muy relacionadas con el entorno natural y que, desgraciadamente, están desapareciendo y otras que siguen realizando las gentes de la localidad; de esta forma los asistentes descubrieron algunos de los oficios y tradiciones asociados a ellas. Por la mañana, en el Centro Cultural, tuvieron lugar una serie de po-

nencias sobre el olivo en la comarca del Valle de Alcudia: 'Evolución de las técnicas de cultivo en el olivar', a cargo de Jesús Redondo Millán, director del Centro Agrario 'El Chaparrillo' de Ciudad Real (Delegación Provincial de Agricultura y Desarrollo Rural); 'Principales plagas y enfermedades del olivo', por Manuel Pérez Rodríguez, jefe de la Sección Técnica de la Delegación Provincial de Agricultura y Desarrollo Rural; y 'Aceite ecológico', a cargo de Óscar León Baos, gerente de Aceites Baos de Almodóvar del Campo. Una segunda parte se desarrolló en la Cooperativa 'La Amistad' de Hinojosas de Calatrava, donde tendrían lugar concursos gastronómicos de platos elaborados con aceite de oliva, tales como migas, recogida de aceituna de verdeo manualmente (a ordeño), aceitunas guisadas con distintos modos de curación. Por último, se entregaron premios a los participantes en los diferentes concursos y exhibiciones, por parte del alcalde, Teófilo Romero Fernández y miembros de la Cooperativa 'La Amistad'. En la organización se contó con la colaboración de las asociaciones locales de Amas de Casa, Jubilados y Pensionistas y la asociación Contra el Cáncer y la Cooperativa 'Virgen del Carmen', COVICAR, de Almodóvar.

Micología

A finales de noviembre 'El Ilustre Minero' organizó las II Jornadas Micológicas en Puertollano en colaboración con la Concejalía de Juventud, al objeto de hacer llegar el atractivo mundo de los hongos a los ciudadanos de esta localidad. A partir de las enormes propiedades que contienen estos hongos, se configuró una programación dirigida a jóvenes y adultos en la que la divulgación, experimentación y la degustación, fueron ingredientes fundamentales. Exposiciones, conferencias y concursos, fueron las herramientas para profundizar en el conocimiento del mundo de los hongos, que, gracias a las primeras lluvias de otoño, comenzaron a aparecer en distintos puntos del territorio castellano-manchego. El viernes 21 de noviembre se inauguraron las jornadas con una exposición de maquetas micológicas realizadas por estudiantes de Secundaria y, posteriormente, hubo conferencias de iniciación a la Micología: 'Setas tóxicas y setas comestibles', por Francisco Figueroa Garrido, presidente de la Asociación Micológica 'Toletum' y 'La relación entre las orquídeas y los hongos', a cargo de Valentín Rubio Galera, agente fluvial de la Confederación Hidrográfica del Guadiana. Para finalizar se entregaron los premios de la exposición de maquetas micológicas. Al día siguiente tuvo lugar una salida de campo por el Arroyo de las Hoyas, para recolectar y posteriormente identificar y clasificar todas las setas recolectadas. Durante el recorrido los participantes realizaron multitud de fotos con motivo del concurso-safari micofotográfico, con el que se quiso fomentar el respeto por el medio ambiente, erradicando costumbres como la recolección de setas sin un posterior uso culinario ni docente. La jornada de campo resultó muy fructífera, ya que una vez identificados y clasificados todos los ejemplares recolectados, se alcanzó la cifra de 93 especies diferentes, de entre las cuales destacaron como comestibles: boletus aereus, clystocibe máxima, coprinus comatus, macrolepiotas y setas de cardo. Y se encontraron setas mortales como amanita phalloides y tóxicas como ipholloma fasciculare, entoloma libibum y tricholoma sulfureum. Para finalizar las jornadas se proyectaron en el centro de juventud las mejores fotografías del 'Safari-micofotográfico'.