

Número 2. **La visión de las entidades locales**

Octubre 2024

RETTURN

RED DE EXPERIENCIAS TURÍSTICAS
BASADAS EN LA TRADICIÓN RURAL



Introducción

El proyecto RETTURN – Red de Experiencias Turísticas basadas en la Tradición Rural – se basa en la creación de experiencias turísticas a través de la recuperación de tradiciones del mundo rural. Nace de la colaboración de seis federaciones de municipios (Federación Andaluza de Municipios y Provincias, Federación Aragonesa de Municipios, Comarcas y Provincias, Federación Canaria de Municipios, Federación de Municipios y Provincias de Extremadura, Federación Galega de Municipios e Provincias y Federación Valenciana de Municipios y Provincias) que se han asociado para desarrollar este proyecto. Retturn se enmarca en la línea de ayudas Experiencia Turismo España contempladas en el Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia de España.

La revista RETTURN busca recoger ese espíritu de colaboración y plasmarlo de forma documental, para que pueda consultarse en el futuro y seguir sirviendo de inspiración para iniciativas innovadoras relacionadas con la creación de experiencias turísticas basadas en la tradición rural. Esta serie de tres números realiza un relato que comienza con el origen del proyecto, la visión de las federaciones,

para ir avanzando hacia las entidades locales responsables del desarrollo de cada una de las experiencias en el territorio, y finaliza con la participación de los agentes involucrados en cada una de ellas. Es un viaje que nos lleva hacia este medio rural, descubriéndonos nuevas formas de trabajar y de disfrutar del patrimonio inmaterial de nuestro país.

El primer número nos ofrecía la visión de estas federaciones, enfocando el mensaje en el aprendizaje conjunto para seguir avanzando de la mano hacia una construcción más sostenible de los territorios implicados. Esta segunda entrega explora la perspectiva de las entidades locales involucradas en el desarrollo de las experiencias turísticas, basadas en tradiciones arraigadas en sus propios territorios. Esta visión presenta el propio municipio o comarca, hace un repaso por las características que las hacen especiales y se adentra después en la propia tradición, así como el impacto o beneficio que obtienen mediante la participación en el proyecto Retturn.

Continuamos así con el viaje a través de la red de gobernanza creada para el desarrollo de Retturn, disfrutad del trayecto.



Federación Andaluza de Municipios y Provincias (FAMP)

Bonares, donde la tradición se hace arte

Bonares es un municipio de la provincia de Huelva, situado en el corazón del entorno de Doñana. La localidad se encuentra ubicada a orillas del Río Tinto, otorgándole, por tanto, una conexión muy directa con elementos ambientales singulares, que aportan elementos identitarios tanto económicos como sociales y culturales. En Bonares es, además, el lugar donde la tradición se hace arte, cuya máxima expresión son sus Cruces de Mayo.

Las Cruces de Bonares, por méritos propios, entran ya de lleno en el conjunto de fiestas más populares y singulares de la primavera andaluza, declaradas desde 1998 como Fiesta de Interés Turístico Nacional de Andalucía. Inscritas en el Catálogo General del Patrimonio Histórico de la Junta de Andalucía desde el año 2002, las Cruces de Mayo de Bonares constituyen, sin duda, una forma relevante de expresión de la cultura y modos de vida propios del pueblo andaluz. Cuenta la tradición que las Cruces se levantaron siempre en casas particulares, ofrecidas, bien por motivos de alguna promesa, o bien expre-

samente requeridas por su amplitud y holgura. Normalmente, era utilizada alguna habitación y contribuía con mucho la altura de los espacios a revestir.

Pero la evolución hacia las actuales capillas ha permitido la creación de verdaderas obras arquitectónicas efímeras, que integran además la luminotecnia como recurso decorativo. El trabajo laborioso durante meses configurará la cruz, formando bóvedas de diferentes estilos según el diseño preparado por el artista local encargado del mismo. El carpintero, de la mano del diseñador, va realizando arcos, hornacinas y dibujos en madera, para realizar unas paredes que sean milimétricamente iguales al término de la misma. La conjunción de los arcos, espejos y hornacinas en telas hacen que sean iguales espacios que dan colorido y profundidad a todo el espacio dedicado a la decoración de la Cruz.

Visitar cualquiera de las doce capillas de las Cruces de Bonares, todas sorprendentes e inigualables, es un deleite para los sentidos.

Castril, un legado inigualable

Castril es un municipio situado en la comarca de Huéscar, en la provincia de Granada, en la comunidad autónoma de Andalucía, al sur de España. Está enclavado en un entorno natural privilegiado, dentro del Parque Natural de la Sierra de Castril, lo que le confiere un paisaje de gran belleza y valor ecológico además de formar parte del Geoparque Mundial de la Unesco de Granada.

La economía de Castril se basa principalmente en la agricultura, que especialmente el cultivo de olivos, cereales y almendros es una actividad fundamental. La ganadería también tiene un papel importante, con la cría de ovinos y caprinos. Además, debido a su ubicación en el Parque Natural y en el Geoparque de Granada, el turismo rural es una fuente creciente de ingresos. Los visitantes acuden para disfrutar de actividades como el senderismo, la observación de aves y

la exploración de paisajes naturales. Por último, la artesanía, incluyendo la elaboración de productos tradicionales y el vidrio soplado, también contribuye a la economía local.

Castril es conocido por el arte del vidrio soplado. La tradición vidriera se remonta a 1504 cuando Hernando de Zafra, secretario de los Reyes Católicos, introdujo el arte del vidrio soplado en el municipio y creó la Vidriera de Castril. Una industria que, en poco tiempo, se convirtió en el centro vidriero más importante de Andalucía. Fue tal el prestigio, que piezas de Castril alcanzaron un lugar especial en las mejores colecciones del mundo. Sin embargo, la revolución industrial obligó al cierre de la fábrica en 1878, la tradición secular quedó en el olvido y su cultura languideció en el altiplano granadino.

El vidrio obtenido de las arenas extraídas tradicionalmente en Castril tiene un ligero tono verde debido a las impurezas de la arena; se puede conseguir una amplia gama de verdes variando el grosor de la pieza o añadiéndole pigmentos. Actualmente también se fabrica vidrio transparente gracias a la compra de arenas estandarizadas y al uso de vidrio reciclado. Al ser una producción artesanal, el nivel de estandarización de la producción no es muy alto, además muchos de los productos acabados presentan burbujas de aire o agujas, debido a una incorrecta fundición.

Se pretende impactar de manera positiva en la economía local mediante la revitalización del sector turístico, de forma que actúe de fuerza tractora para la creación de empleo y el desarrollo de la infraestructura y servicios. Además, espera afectar mediante un incremento de la cohesión social y el arraigo de las comunidades locales.

Los beneficios que se esperan obtener en el territorio con la implementación del proyecto RETTURN son:

- Contribuir a frenar la despoblación del medio rural y las graves consecuencias que este



fenómeno genera, favoreciendo la cohesión social y territorial; y la igualdad de oportunidades.

- Trabajar a favor de la protección y promoción del patrimonio inmaterial que permita salvaguardar las tradiciones y su conservación, recientemente la técnica del vidrio soplado fue declarado Patrimonio Cultural de la Humanidad.
- Ayudar a la reactivación los núcleos rurales y sus actividades tradicionales, como el comercio, los servicios personales, las actividades industriales o artesanales endógenas, etc., a través de la atracción de población visitante.
- Creación de una marca y experiencia turística extrapolable a toda España, vinculada a las tradiciones y costumbres de las zonas rurales de nuestro país.
- Turismo rural como palanca para estimular el crecimiento de la economía local y potenciar la generación de empleo.

Torvizcón, testigo de una tradición centenaria

Torvizcón es una localidad de 618 habitantes, situada en la parte meridional de la Alpujarra Granadina, a 667 metros sobre el nivel del mar. Cuenta con uno de los términos municipales más grandes de la comarca alpujarreña (51,36 km cuadrados) y su actividad económica más importante es la agricultura, con grandes extensiones de viñedos, almendros e higueras. De hecho, es muy conocido por la alta calidad de sus vinos, cultivados en la Sierra de la Contraviesa, en unas de las viñas más altas de Europa, desde donde se pueden apreciar la impactante belleza de Sierra Nevada y la calidez de la Costa Tropical. El turismo se está convirtiendo en otro de sus recursos económicos, atraído por la peculiaridad de sus tradiciones, como la Fiesta de los Chiscos, o la floración del almendro.

El origen del asentamiento de Torvizcón se encuentra en los inicios de la Edad Media. En esta época, alcanzó un notable esplendor gracias a su fructífera agricultura, motivada por los novedosos sistemas hidráulicos de riego, así como una potente ganadería extensiva, tal y como se cita

en algunas crónicas de finales de la época nazarí. Se sabe que cultivaban vides para exportar las pasas y que la producción de seda era de gran calidad.

Debido a su situación, en las proximidades del Río Guadalfeo, y por ser paso obligado para introducirse en La Alpujarra, fue cabeza de partido desde finales del siglo XVI hasta el siglo XIX, recibiendo el título de Villa, por lo que se convirtió en la capital de la Contraviesa, al gobernar la jurisdicción señorial de la misma.

Jean-Christian Spahni, en su libro *La Alpujarra – La Andalucía Secreta*, definía Torvizcón como “una impresionante cascada de tejados planos hasta tal punto próximos entre sí, que dada la estrechez de las calles y saltando de uno a otro, se puede visitar toda la localidad de una manera poco educada pero muy original”. Torvizcón limita con los municipios de La Tahá, Almegíjar, Cástaras, Albondón, Sorvilán, Polopos y Órgiva.

En el corazón de la Alpujarra Granadina, tierra de contrastes y belleza sin igual, nace una tradición textil que se entrelaza con la esencia misma de su paisaje y su gente: las jarapas. Este ancestral tejido, más que un simple elemento decorativo, es un símbolo vivo de la historia, cultura y artesanía de la región, representando un legado que ha perdurado a través de los siglos.

Las jarapas son el resultado de una técnica artesanal heredada de generación en generación, donde cada pieza es única y cuenta una historia. Elaboradas a partir de la reutilización de tejidos sobrantes, estas coloridas creaciones son un ejemplo magnífico de sostenibilidad y respeto por el medio ambiente, principios que siempre han guiado la vida en la Alpujarra. Su proceso de fabricación, que combina habilidad, paciencia y un profundo amor por el oficio, da lugar a productos de una calidad y calidez incomparables.





Federación Aragonesa de Municipios, Comarcas y Provincias (FAMCP)

El Bajo Aragón y fervor religioso

La Comarca del Bajo Aragón es un territorio situado en el noreste de España, en la provincia de Teruel, dentro de la comunidad autónoma de Aragón. Este territorio se caracteriza por su paisaje árido y montañoso, aunque también posee fértiles valles irrigados por ríos como el Guadalupe. La actividad económica principal del Bajo Aragón se basa en la agricultura, especialmente el cultivo de olivos y almendros, así como en la ganadería. Además, la industria agroalimentaria y el turismo cultural han cobrado importancia en las últimas décadas.

El Bajo Aragón es conocido por su profunda tradición religiosa y cultural, en especial por la celebración de la Semana Santa, que ha sido declarada Fiesta de Interés Turístico Internacional. Uno de los elementos más representativos de esta festividad es la Ruta del Tambor y el Bombo, que recorre varias localidades de la comarca. Durante la Semana Santa, miles de personas se

congregan para tocar estos instrumentos en señal de luto, en un impresionante espectáculo de sonido y devoción. Esta tradición tiene un valor cultural inmenso, ya que refleja la identidad y el sentimiento comunitario de la zona, y ha sido reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.

El impacto que se espera de la celebración de estas festividades en el territorio es significativo, ya que atrae a numerosos turistas, lo que dinamiza la economía local. Además, el desarrollo de proyectos de valorización de las tradiciones culturales, como el fortalecimiento de rutas turísticas o la promoción de eventos relacionados, contribuye a la preservación de estas costumbres. Participar en tales iniciativas no solo genera beneficios económicos para la comarca, sino que también fomenta el orgullo local y garantiza la continuidad de un legado cultural único para las futuras generaciones.

Sierra de Albarracín, un tesoro por descubrir

La Sierra de Albarracín es un territorio de economía agrícola y ganadera y con una industria turística emergente que ha pasado a ser un importante pilar en la economía de la zona. Las tradiciones que son únicas y arraigadas en el territorio pueden ser un complemento para las personas que buscan el turismo de naturaleza y el turismo rural para pasar sus vacaciones. En un proyecto eminentemente teórico, el impacto inicial es progresivo, se trata de investigar el recurso y valorar su potencial. Si tuviese continuidad podrían ponerse en marcha experiencias



reales y beneficiar al territorio. La consecuencia o el impacto de este proyecto es colaborar en la labor de concienciación de la población, empresas e instituciones de que es un recurso por explotar, aunque resulta complicado porque es un recurso vivo y pertenece a otro sector de actividad, en este caso al sector primario.

La Jacetania, recuperando la tradición navatera

La Jacetania es la Comarca más noroccidental de la provincia de Huesca, limita al norte con Francia, al oeste con Navarra y el resto con comarcas de Aragón. El municipio de Hecho, al norte de la Comarca, da nombre al mismo Valle y está dentro del Parque Natural de los Valles Occidentales. La Jacetania ha sido una Comarca tradicionalmente agrícola y ganadera, pero desde hace unos años el sector terciario, movido por el turismo, es el principal motor económico de la zona.

La Jacetania es la cuna del Reino de Aragón, su cultura, patrimonio, la naturaleza o los deportes de invierno hacen que esta sea una de las Comarcas más turísticas de Aragón.

Desde el año 2008 la Asociación de Navateros de la Val d'Echo recuperó la tradición de bajar troncos formado navatas por el Río Aragón Subordán. Era la forma de transportar madera por los ríos pirenaicos a tierra baja en forma de Navatas. Esta actividad se perdió en los años 50. En 2024 se celebró el XIV Descenso por el río Aragón Subordán. Esta actividad es Patrimonio Cultural Inmaterial por la UNESCO.

Como consecuencia de la participación en el proyecto Retturn, se espera dar mayor visibilidad a esta actividad y a la cultura pirenaica, así como poder aprovechar los recursos que se facilitan para trabajar la materia en otros aspectos.



Fotografía: Alberto Gracia





Fotografía: Paco Climent





Federación Canaria de Municipios (FECAM)

Agulo, un testigo único de la tradición agrícola gomera

El Municipio de Agulo se encuentra situado en el norte de la Gomera. Agulo es conocido como el bombón de La Gomera, por su belleza. El pueblo es un inmenso mirador sobre el océano Atlántico con unas vistas privilegiadas al imponente volcán El Teide.

La actividad económica fundamental es la del sector servicios vinculados a la hostelería. El sector agrícola principalmente es de productos locales para autoconsumo, a pesar de que la agricultura fue el principal antiguo cultivo del plátano.

Su casco antiguo es uno de los mejores conservados de todo el archipiélago, y está formado por estrechas y empedradas calles que nos transporta a tiempos pasados. Entre su patrimonio destaca la Iglesia de San Marcos, una primitiva ermita fundada en el año 1607 que se transformó en iglesia años después. A comienzos del siglo XX se derribó para construirse el actual templo de estilo neogótico. También se encuentra dentro de su patrimonio el museo “Casa del Pintor José Aguiar” en la que se encuentra la exposición “Los Fillichristi de Agulo”.

Durante la visita también se pone en valor el paisaje dominante de los bancales, así como el Patrimonio Inmaterial de La Humanidad, el Silbo Gomero. Otras tradiciones puestas en valor son

la antigua molienda de Gofio y una herrería artesanal. Otra visita obligada en el municipio es el Mirador de Abrante con impresionante pasarela de cristal.

El primer impacto de este proyecto debería ser la preservación de las tradiciones rurales y culturales de las comunidades. Para Agulo, esto significa que las actividades como las festividades locales, las prácticas agrícolas tradicionales y la artesanía podrían seguir vigentes y transmitirse a las nuevas generaciones, garantizando que estas tradiciones se mantengan vivas. Además, el impulso al turismo basado en la tradición rural puede generar nuevas oportunidades de negocio y empleo en Agulo.

El proyecto Retturn permitirá destacar este legado, preservarlo y ponerlo en valor como un atractivo turístico, promoviendo experiencias auténticas basadas en la tradición y cultura local, haciéndolas visibles al resto del mundo.

Agulo se posicionaría como un destino clave para el ecoturismo y el turismo rural, atrayendo así un tipo de turismo que, por lo general, es más consciente y respetuoso con el entorno ya que suele valorarse más la autenticidad y la sostenibilidad.

Tijarafe, hogar del telar tradicional

Tijarafe es un municipio eminentemente rural ubicado en el noroeste de la isla de La Palma que en 2023 registró una población de 2640 habi-

tantes. Su situación marginal en la isla, unida a la peculiar orografía de la zona, motiva que exista una cierta desconexión del resto del territorio y, en particular, de los centros urbanos con lo que ello conlleva en posibilidades de acceso a ocio, formación, ofertas de empleo, etc. Asimismo, la pertenencia a la comarca noroeste lo señala como uno de los municipios más deprimidos económicamente de La Palma. Sin embargo, ello también ha jugado en beneficio del mantenimiento de notorias y antiguas tradiciones culturales como festividades, usos agrarios y artesanías.

El telar en La Palma, y específicamente en el municipio de Tijarafe, surgió en su momento como una necesidad, ya que no existían tiendas textiles ni recursos económicos suficientes en la población rural. Esta carencia se solucionaba mediante la producción local de tejidos. En Tijarafe, principalmente eran las mujeres quienes trabajaban con los telares para elaborar productos textiles cotidianos como mantas, faldas, y traperas. Los hilos se obtenían de la lana de las ovejas, a través de procesos tradicionales como el trasquilado, cardado, peinado e hilado. En algunas ocasiones, las telas viejas se reutilizaban, cortándolas en retales para incorporarlas a la trama. La lana se teñía utilizando tintes naturales que se recolectaban en esa época, como la cochinitilla, cáscaras de cebolla, semillas de eucalipto, entre otros.

Sin embargo, a partir de la segunda mitad del



siglo XX, el uso del telar comenzó a decaer. Las mejores condiciones económicas locales, junto con una mayor accesibilidad a los textiles industriales y una conectividad más desarrollada entre los núcleos urbanos, hicieron que esta práctica perdiera su carácter de necesidad. Poco a poco, el telar dejó de ser una industria básica y fue quedando en el olvido.

En los últimos tiempos, como resultado de algunas medidas de divulgación y promoción, se ha conseguido una cierta recuperación de esta actividad que se pretende reforzar con la participación en el proyecto Retturn. De esta manera podemos esperar que los productos del telar supongan un aliciente para las compras de los turistas que nos visitan y, por supuesto, que recuperen el valor práctico que tenía para la población local. Asimismo, se pretende incrementar la cantidad de artesanas y artesanos que puedan ver aquí no solo una actividad del pasado sino también una oportunidad de ingresos en el futuro.

Valleseco y el Rancho de Ánimas

Valleseco es un municipio situado en el centro-norte de Gran Canaria, a unos 1.000 metros sobre el nivel del mar, a 7 kilómetros de Teror y 28 kilómetros de la capital, Las Palmas de Gran Canaria. A pesar de su nombre, que hace referencia a un valle seco, el municipio está rodeado de un exuberante paisaje verde gracias al efecto del “mar de nubes”. Valleseco es conocido por su rica tradición agrícola, en particular por el cultivo de manzanas, que ha dado origen a una creciente industria de sidra y vinagre. Además, Valleseco se ha posicionado como un referente en el turismo rural, con su red de casas rurales, senderos naturales y un patrimonio etnográfico único.

Una de las tradiciones más importantes de Valleseco es el Rancho de Ánimas de Madrelagua, una manifestación cultural que tiene lugar en el barrio de Madrelagua. Esta reunión o junta de devotos, que se celebra todos los sábados de

invierno, tiene como objetivo el culto a las almas de los difuntos de la comunidad. Lo característico de esta tradición es el canto improvisado sobre el difunto y sus familiares, diferenciándose de otros ranchos de ánimas en la isla que priorizan la musicalidad. El Rancho de Ánimas es una tradición que ha sobrevivido gracias a la transmisión intergeneracional en familias del barrio y sigue siendo un símbolo del arraigo cultural de Valleseco, además de ser una expresión única en Canarias.

La participación de Valleseco en proyectos como Retturn tiene como objetivo poner en valor no solo el Rancho de Ánimas de Madrelagua sino las tradiciones en riesgo de perderse, fomentando un turismo cultural de calidad que trascienda el tradicional modelo de sol y playa. Se espera que esta iniciativa ayude a revitalizar el municipio y la zona a través de la creación de rutas turísticas centradas en el patrimonio etnográfico, así como la integración de sectores como la restauración y la agroindustria local en la oferta turística. A través de este enfoque, Valleseco podrá atraer a un turismo más interesado en la autenticidad y el valor cultural, promoviendo el desarrollo econó-

mico local y la conservación de sus tradiciones. Involucrarse en este proyecto tiene, además, múltiples beneficios. En primer lugar, contribuye a la preservación y promoción de tradiciones ancestrales como el Rancho de Ánimas, lo que refuerza la identidad cultural del municipio. En segundo lugar, fomenta la colaboración entre diversos agentes locales, como los comercios, las casas rurales y los productores agrícolas, creando una red que impulsa la economía local.

También se espera que la inclusión de Valleseco en redes europeas, como la Red de Ciudades Sidreras de Europa, y el desarrollo del Centro Logístico de Sidras de Valleseco generen nuevas oportunidades de emprendimiento y empleo, especialmente en sectores como el turismo, la agricultura y la hostelería. Finalmente, el proyecto abre la puerta a la formación y la innovación, permitiendo a los actores locales acceder a nuevas formas de financiación y herramientas de marketing que hagan del municipio un destino más competitivo y atractivo.





Federación de Municipios y Provincias de Extremadura (FEMPEX)

Sierra Suroeste, de La Raya que separó a la que une

Esta Comarca y la Mancomunidad que la representa se enclavan en las mismas coordenadas geográficas que le dan nombre, al Suroeste de la Región Extremeña. Esta comarca tiene en lo agropecuario una de sus fuentes de desarrollo económico principal. Es en la dehesa donde se integran aprovechamientos agrícolas, ganaderos y forestales, componiendo un ejemplo de equilibrio entre la explotación de productos y recursos variados y el mantenimiento de valores ambientales y ecológicos.

Las enormes y tupidas dehesas son uno de sus atractivos económicos y turísticos más destacados. Pero además la comarca presenta otros como el magnífico patrimonio histórico-artístico de castillos y fortalezas, la cultura del barro y por supuesto su cultura de frontera. Su posición frente a Portugal permite que parte de su territorio sea un lugar de mezcla de culturas y gastronomía. De matrimonios mixtos y de vidas entrelazadas entre los dos países. Y en este contexto trata de que perviva el recuerdo de unos

tiempos pasados en los que la frontera fue un espacio para la supervivencia, para el trueque de lo vital, y para la aventura cotidiana de alimentar a la familia.

El proyecto Retturn es una gran oportunidad para esta mancomunidad de poner en valor su cultura de frontera, de que las Rutas del Contrabando en La Raya vayan cobrando definitivamente el valor turístico que poseen como forma de reivindicar un pasado y una forma de vida irrepetible.

Comarca de La Vera, tierra de sabor y aroma inconfundibles

La Comarca de la Vera se encuentra al noreste de Extremadura. Se extiende a lo largo de la Sierra de Tormantos, que justamente delimita La Vera del Valle del Jerte. Al sureste la Comarca termina en las llanuras de las vegas del río Tiétar, que separa esta comarca de la vecina de Campo Arañuelo. Es un territorio de montaña con un agudo desnivel desde los picos que superan los 2.000 metros hasta los 400 metros. Es un territorio fundamentalmente agrícola que tiene una economía agropecuaria de montaña con otra de regadíos en su zona más baja gracias al valle del Tiétar y, a la vez, es una de las zonas más turísticas de la región extremeña. La Vera está totalmente identificada con su producto estrella, el Pimentón.

El Pimentón de La Vera y su producción de forma artesanal tienen su origen en el Monasterio de Guadalupe en el siglo XV por parte de los frailes Jerónimos, y luego pasó a cultivarse en el Monasterio de Yuste en La Vera. Es un producto por tanto de casi 500 años de tradición, y que tiene tal vez su peculiaridad más importante en el secado lento y artesanal que se realiza para producir el pimentón. Un secado en instalaciones no industriales realizado con madera de encina y con el fuego que esta produce. Sin usar formas artificiales de secado, ni aditivos, ni aceleración del proceso de ninguna manera.

El proyecto Retturn añade para este producto y esta comarca una ventana más para dar a conocer las bondades del pimentón de La Vera y trata de acercar a todo el mundo la historia detrás de su proceso de producción.

Llerena y la matanza, gastronomía y antropología

La Campiña Sur se estructura como un enorme corredor entre la Sierra de los Argallanes y Sierra Morena, confluencia de caminos según cuenta la tradición, cuya columna vertebral hace dos mil años era la calzada romana que comunicaba Sevilla y Mérida. Esta comarca tiene en lo agropecuario su principal fuente de riqueza, y ha sido tradicionalmente una tierra de agricultura y ganadería.

En este contexto, la matanza domiciliaria tradicional es un rito, una tradición pagana que cada vez se ve más lejana y es más escasa. Disminuye continuamente el número de matanzas que se realizan en nuestra región. Es un rito que reunía y aun reúne a toda la familia, amigos y vecinos en una mezcla de trabajo agotador y de fiesta de la abundancia. Donde la tradición y decantado de siglos de desarrollo había conseguido que el cerdo se convirtiera en una hucha y una despensa que se iba cuidando a lo largo de todo el año para poder disfrutarla un día fugaz, para volver a empaquetar todo en mil elaboraciones distintas, todas deliciosas y diferentes, que habrían

de durar para todo el año. O con eso al menos se soñaba, y eso se decía.

Frente a la decadencia de esta tradición y su arrinconamiento en un mundo de supermercados, congeladores e inmediatez de comprar, comer y tirar, surgen las matanzas didácticas como un sucedáneo, como una muestra de lo que eran para el disfrute de todo el pueblo. Donde los más pequeños, y no tan pequeños, pueden revivir como fueron una vez las matanzas que sus mayores hacían y aún hacen, en las tierras donde la dehesa es la cuna del cerdo ibérico.





Federación Galega de Municipios e Provincias (FEGAMP)

Grupo de Acción Local Montes e Vales Orientais

El GDR tiene como ámbito de actuación 14 ayuntamientos de la provincia de Lugo. Abarca la montaña lucense: las comarcas de Meira, A Fonsagrada y Os Ancares, y también el valle de Lán-cara. Este Grupo de Desarrollo Rural también es la entidad encargada de gestionar el Geodestino Ancares – Terras de Burón.

Apoyamos iniciativas emprendedoras, trabajamos para desarrollar el turismo y que la población se asiente en el territorio. Nuestras líneas estratégicas pasan por el aprovechamiento sostenible de los recursos que hay en nuestro territorio:

- Consolidar el sector primario como garante del desarrollo social, económico y ambiental.
- Apoyar la consolidación del sector agroalimentario.
- Poner en valor a mayor red de espacios pro-

tegidos de Galicia a través del ecoturismo.

- Apoyar la creación y consolidación de empresas y servicios para la población rural.
- Luchar contra la despoblación.
- Impulsar la formación y la creación de redes locales de trabajo y cooperación.

Geodestino Ancares Terras de Burón: Un viaje de tradiciones y naturaleza viva

El Geodestino Ancares Terras de Burón, ubicado en el corazón de Galicia, es mucho más que un paraíso natural. Se trata de un lugar donde el tiempo parece haberse detenido, preservando su exuberante naturaleza, las antiguas tradiciones y los modos de vida que han sobrevivido al paso de los siglos. Los ayuntamientos que conforman este territorio trabajan con una estrategia clara: crear un destino de ecoturismo de alta calidad, que combine el desarrollo sostenible y la puesta en valor de sus recursos culturales y naturales.

Uno de los grandes atractivos de este destino es su riqueza en caminos históricos. Por estas tierras discurren dos de las más importantes rutas de peregrinación a Santiago de Compostela: el Camino Francés y el Camino Primitivo. Además, la Vía Küinig, una ruta medieval de peregrinación que se encuentra en proceso de reconocimiento oficial, atraviesa también esta zona.

El Geodestino Ancares Terras de Burón alberga seis Zonas de Especial Conservación (ZECs), que representan el 20% de la Red Natura 2000 en Galicia. Además, tres de las siete Reservas de Biosfera gallegas están parcial o totalmente en este territorio.

Los senderos que atraviesan montañas, ríos y bosques permiten descubrir iglesias centenarias, antiguos puentes, misteriosas seimeiras (casca-



das) y las ancestrales pallozas, construcciones de origen celta que aún se conservan en pie. Estas estructuras, símbolo de la relación entre el ser humano y su entorno, nos recuerdan cómo los habitantes de estas montañas han sabido adaptarse a un territorio a menudo hostil, conservando costumbres y saberes tradicionales que han perdurado hasta nuestros días.

Visitar este destino es adentrarse en un mundo donde lo antiguo y lo moderno conviven en armonía, donde la naturaleza y la cultura se entrelazan para ofrecer una experiencia única y transformadora. Un lugar donde las montañas, los ríos y los bosques se convierten en el escenario perfecto para descubrir la magia de una Galicia aún por explorar.

Sobre esta base se desarrolla un tipo de turismo de autenticidad que ofrece espacios y experiencias singulares, que transportarán al visitante a sus raíces ancestrales:

Apiturismo: convivir entre montañas, con osos y naturaleza salvaje, ha hecho emplear a las personas los recursos a su alcance para proteger su alimento. Así se han desarrollado fórmulas de producción de miel que han llegado a nuestros días, con pocas variaciones. Los cortines o alvarizas, construcciones circulares de piedra que siguen desafiando a la glotonería de los osos mucho mejor que cualquier nueva tecnología; al mismo tiempo que protegen las colmenas, constituyen reservorios de valor biológico incalculable donde se alberga otro tipo de fauna asociada a los colmenares. Las especies productoras de polen y néctar que tan bien conocían los antiguos meleiros o abelleiros, hoy son además joyas para ofertar rutas de interpretación ambiental.

Los visitantes que decidan embarcarse en una experiencia de apiturismo podrán visitar obradores donde descubrir de primera mano los secretos de la producción de miel artesanal. Caminando por senderos de montaña, se accede

a los cortines, donde las abejas siguen trabajando como lo han hecho durante generaciones. Para los más aventureros, existe la posibilidad de ponerse el traje de apicultor y participar en las labores del colmenar: el que tenga la fortuna de participar en el esmelado, proceso de extracción de la miel de las colmenas, podrá probar un trozo de cera repleta de miel recién desoperculada que es, sin duda, una experiencia que muchos apicultores describen como un auténtico manjar digno de dioses. Un sabor único e inolvidable que conectará al visitante con las raíces más profundas de este territorio.

Trashumancia ganadera, un viaje a través de los senderos ancestrales con los pastores y sus rebaños.

Entre las majestuosas montañas de los Ancares, sigue viva una tradición que se pierde en el tiempo: la trashumancia ganadera. Esta práctica consiste en llevar el ganado a las praderas de alta montaña en busca de los mejores pastos durante el verano. Para los pastores, este rito anual no es solo una forma de asegurar el alimento de su ganado, sino también una forma de vida que conecta a las generaciones presentes con las pasadas.

El viaje comienza desde los pequeños pueblos, siguiendo senderos ancestrales que serpentean a través de las montañas, que durante siglos han sido transitados por pastores y ganado, revelan un paisaje que parece inmune al paso del tiempo. Las voces de los pastores, que llaman a sus animales por sus nombres, resuenan en el silencio de la montaña, mientras el ritmo de las vacas marca el compás del recorrido.

A lo largo del camino, los pastores comparten historias de vida en la montaña, llenas de sabiduría y conocimiento del entorno. En cada conversación, se revela el profundo respeto que sienten por la tierra y los animales. Estos guardianes de los antiguos senderos transmiten no solo su oficio, sino también el valor de mantener





viva esta tradición que ha dado forma al paisaje y a la cultura de Ancares. El recorrido dura varias horas, a veces todo un día, dependiendo del punto de partida y el destino final en las praderas de montaña.

Uno de los momentos más especiales de la experiencia de la trashumancia es la pausa para comer la comida que los pastores llevan en el morral. Esta comida sencilla, pero rica en sabor y tradición, se lleva en un morral de cuero o tela que los pastores cuelgan a sus espaldas. Este almuerzo incluye pan casero, chorizo, tocino, queso curado, una botella de vino local, y cualquier producto que la tierra ofrece. En algún claro del camino, los pastores se sientan, desatan sus morrales y comparten con los visitantes esta comida auténtica. En este entorno natural, donde el silencio solo es interrumpido por el viento, la conversación pausada y los sonidos del ganado, el acto de compartir la comida cobra un sentido especial: es una celebración de la vida sencilla, del esfuerzo compartido y de la conexión con la naturaleza.

Tras varias horas de camino, se llega a las altas praderas de Ancares, donde el ganado pasará el verano. Las vacas, cansadas, se dispersan para pastar, los pastores se aseguran de que las vacas se asienten en su destino, y los visitantes tienen el momento para contemplar la grandeza del paisaje y disfrutar del silencio y la serenidad que ofrecen las montañas.

Toca dejar las vacas y volver, para coger fuerzas para bajar de las montañas, los pastores también suelen ofrecer un licor artesanal o el aguardiente de orujo, para celebrar el éxito de la jornada. Sentarse junto a ellos, disfrutando de estos sabores genuinos, es una inmersión en un modo de vida que parece suspendido en el tiempo. Cuidan el legado que han recibido e intentan transmitir, a las siguientes generaciones, el orgullo por defender un modo de vida duro y en profunda armonía con la naturaleza.

Cuando un viajero culmina la ruta de la trashumancia en Ancares, no solo ha caminado por senderos ancestrales; ha transformado su mirada hacia la naturaleza y las raíces de la vida, llevándose consigo una experiencia que lo cambiará para siempre.

La experiencia del techo de paja: un viaje a los orígenes

Para aquellos que buscan algo más que una simple visita turística, la experiencia del teito de paja es una inmersión en una de las tradiciones más antiguas y auténticas de Galicia. Participar en esta actividad permite al visitante no solo observar, sino vivir el proceso ancestral de cultivo, preparación y mantenimiento de los techos de paja que coronan las pallozas.

Estas construcciones, hechas de piedra, madera y con un techo de centeno, son testimonio vivo de una arquitectura que ha sabido adaptarse a las duras condiciones de la montaña. Cada palloza cuenta una historia: en su interior, los animales convivían con las familias, y los teitos de paja ofrecían aislamiento frente al frío, el viento y la nieve.

La experiencia en torno a los teitos de paja puede desarrollarse todo el año, cada época tiene su trabajo para mantener los teitos. Conocer los campos de cultivo de centeno, la planta que da vida a los teitos, aprender a segregar y recolectar el centeno, un proceso que ha cambiado poco a lo largo de los siglos. Desde los primeros brotes verdes hasta la recolección en su punto óptimo, el centeno pasa por un cuidadoso proceso que permitirá convertirlo en la paja robusta que formará los techos.

Una vez recolectado, los viajeros tienen la oportunidad de participar en la malla, evento especial en el que se separa el grano de la paja, el escolmado o separación de la paja más robusta para hacer los colmos que van a los teitos; el propio

teitado. En todo el proceso la conexión con la tierra y con los saberes antiguos es palpable. En todo el proceso, se ve la precisión y el arte que requiere cada manojo de paja, desde que es un grano hasta que acaba colocado con cuidado y atado firmemente para soportar las inclemencias del tiempo en un teito. Es un trabajo que exige paciencia, destreza y respeto por una técnica que se ha transmitido de generación en generación.

Esta experiencia es más que una actividad turística: es un acto de solidaridad y de conexión con las raíces más profundas de una región, y una oportunidad para llevarse consigo recuerdos y un compromiso con la protección de la historia.

Los momentos de sentarse a compartir una comida tradicional, repleta de productos locales como caldo, pan o embutidos, son momentos para la reflexión y para entender que, al mantener viva la tradición de las pallozas, se mantiene viva también una parte esencial de la historia gallega.

En las montañas del Geodestino Ancares Terras de Burón, están en riesgo de desaparición estas construcciones y costumbres que guardan el eco de una vida rural que ha perdurado durante siglos. El mantenimiento de estas estructuras y saberes requiere habilidades, tiempo y recursos. La creación de experiencias turísticas puede generar impactos en el territorio, tanto a nivel económico, social, como medioambiental, pero ha de trabajarse la protección del recurso sobre el que se sustenta la experiencia.

La experiencia en si misma puede generar:

- **Impacto económico:** puede atraer a un mayor número de visitantes interesados en el turismo cultural, rural y sostenible. Esto genera un aumento en la demanda de servicios locales (alojamiento, gastronomía, guías, transporte) y crea nuevas fuentes de ingresos para las comunidades. Los visitantes pueden comprar productos locales como miel, o embutidos, beneficiando directamente a la comunidad.
- **Impacto social:** La generación de ingresos derivados del turismo puede llegar a ser un incentivo para que las comunidades sigan practicando y transmitiendo estos conocimientos a futuras generaciones. El reconocimiento externo, refuerza la identidad colectiva de los habitantes y el sentimiento de orgullo por su patrimonio, algunos jóvenes pueden ver oportunidades para quedarse.
- **Impacto medioambiental:** Mantener tradiciones y apostar por un turismo centrado en la autenticidad contribuye directamente a la conservación de los paisajes culturales. El pastoreo y el cultivo de centeno, junto con la gestión de espacios para apicultura previenen los incendios forestales y mantiene los ecosistemas montañosos en equilibrio. Estas experiencias ayudan a concienciar sobre la necesidad de preservar tanto el medio ambiente como el patrimonio cultural, convirtiendo a los visitantes en embajadores de la conservación.

Participar en proyectos como Experiencia Turismo España ofrece numerosos beneficios al Xeodestino Ancares Terras de Burón, alineándose con su objetivo de promover un turismo sostenible y con propósito. Uno de los principales impactos es la generación de recursos económicos que, a través del turismo, reviertan en la conservación de los recursos y en incentivar que nuevos artesanos, nuevos ganaderos o apicultores se interesen por la continuidad de los oficios.

Este modelo de ecoturismo con propósito se espera que no solo deje una huella profunda en el viajero, sino que también sensibiliza a los participantes sobre la importancia de conservar estas tradiciones en peligro de extinción. Los turistas aportarán visibilidad global y crearán una red de apoyo comprometida con la protección del patrimonio local.

La participación en estos proyectos también ofrece mayor visibilidad nacional e internacional, atrayendo un turismo de calidad que impulsa la economía local y fomenta la diversificación de la oferta turística. Además, promueve la creación de alianzas estratégicas y redes de colaboración, potenciando el intercambio de conocimientos y la innovación. La implicación en proyectos como Experiencia Turismo España permite al Xeodestino trabajar para buscar su espacio como un destino de ecoturismo, con un modelo de turismo sostenible, responsable y basado en los recursos comunitarios.



A large bonfire at night with people gathered around it. The fire is very bright and tall, with a thick plume of smoke rising into the dark sky. Several people are visible in the foreground, some looking at the fire and others talking to each other. The scene is illuminated by the warm orange and yellow light of the fire.

Federación Valenciana de Municipios y Provincias (FVMP)

Les Santantonaes en Els Ports, Castellón

La mancomunidad de els Ports, ubicada en la vertiente noroeste de la provincia de Castellón, es una de las regiones más montañosas y despobladas de la Comunitat Valenciana. Así lo corrobora la presencia de sus 14 municipios en la denominada Serranía Celtibérica o Laponia del Sur, una extensa área española de más de 65.000 km² que congrega pueblos de 10 provincias y que destaca por ser una de las zonas más despobladas de Europa, en las que mayor dispersión municipal hay, y donde sus habitantes encuentran muchas dificultades para acceder a los servicios básicos.

Debido a su orografía, en els Ports predomina

el sector agropecuario. Cabe recordar, además, que más de la mitad del suelo de esta región es de uso forestal. El turismo rural, gracias al alto valor paisajístico, patrimonial y gastronómico se ha erigido en los últimos años como motor económico de una de las regiones más remotas de la Comunitat Valenciana. Su capital, Morella, es uno de los municipios del mundo rural valenciano más visitado debido a su morfología medieval perfectamente conservada. Este es un aspecto repetido en todos los pueblos de esta Mancomunidad y que invita a que el aura que rodea a su fiesta más emblemática, *les Santantonaes*, incremente copiosamente la experiencia para el visitante.

Les Santantonaes son fiestas en torno al fuego, celebradas los fines de semana de final de enero y principio de febrero, en las que se aúnan rituales paganos con motivos religiosos. La dinámica consiste en encender una gran pira en la plaza principal de la localidad, a la vez que se suceden bailes tradicionales, sus gentes se engalanan con vestimentas autóctonas y se degustan productos propios de la región.

Pilota valenciana. Deporte y espectáculo en la marina alta, alicante

En la franja norte de la provincia de Alicante encontramos la Mancomunidad de la Marina Alta,

región que alberga casi una treintena de municipios de índole muy variada. Y es que, la Marina Alta, conjuga el dinamismo propio de un litoral valenciano muy poblado en el que se suceden las playas, calas y polos turísticos consolidados, con un mundo rural mucho más desconocido, menos poblado, agrario y sosegado.

Es precisamente en los pueblos del interior de la Marina Alta donde el deporte autóctono valenciano por excelencia, la pilota, reside con más fuerza. Este juego, con múltiples variedades, se puede practicar bien en los trinquetes o bien en las propias calles de los municipios. La combinación del juego en el marco incomparable de los recovecos, plazas y callejuelas de pueblos como la Vall de Laguar, Orba o Murla supone un espectáculo experiencial incomparable.

La presencia de este deporte y de esta zona interior de la Mancomunidad de la Marina Alta, históricamente volcada en la promoción de su costa, permitirá que el viajero descubra la cara oculta de una tierra muy rica en lo paisajístico, en lo patrimonial y en lo gastronómico. Un balance forzosamente positivo para una región como esta. Además, la aparición de la pilota en RETTURN, supondrá la desestacionalización de ese turismo propio del sol y playa, ya que los circuitos locales de este deporte se calendarizan durante todo el año.

La Slow València en L'Horta Nord

En la cara norte del área metropolitana de la ciudad de València, tercer núcleo poblacional de España, encontramos un oasis que oxigena el bullicio y el ajetreo propio de la capital del Turia: la Mancomunidad de l'Horta Nord. Esta región sigue manteniendo la tradición, el espíritu y la morfología de uno de los paisajes hortícolas con más solera de Europa. En medio de esta colorida y variada infraestructura verde bañada por el Mediterráneo, salpicada por alquerías y palacetes, y vertebrada por acequias milenarias, encontramos municipios donde se resisten a abandonar su idiosincrasia rural, sus fiestas y sus tradiciones más profundas.

Sin duda, el *cant valencià* es una muestra perfecta de la caracterización de esa cultura valenciana que RETTURN pretende lustrar. Durante el segundo sábado del mes de mayo, cada año se celebra en el municipio de Massalfassar, en pleno corazón de l'Horta Nord, *la Nit del Cant al Ras*; festival callejero en el que sus variedades cantadas como *el cant d'estil* o *les albaes* alcanzan su paroxismo. La presencia de esta experiencia en RETTURN brinda una ocasión perfecta para que el entorno rural valenciano, sus tradiciones, el rico patrimonio y su gastronomía más genuina, ocupe el espacio que merece en un ideario colectivo colonizado por los cuantiosos recursos y el ajetreo propio de la gran marca que hoy es València.





Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia

RETTURN

RED DE EXPERIENCIAS TURÍSTICAS
BASADAS EN LA TRADICIÓN RURAL



Tradición rural, cultura eterna

return.es

