

Desarrollo rural y conservación
de especies en peligro en Picos de Europa

La ganadería que le viene bien al quebrantahuesos

La niebla
Óleo Artisan / Lino, 65 x 46 cm





Proyecto de desarrollo rural y conservación de especies en peligro en Picos de Europa

- El proyecto piloto “Innovación y desarrollo sostenible mediante la recuperación de especies en peligro de extinción” está financiado por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino en el marco de la Red Rural Nacional. Se presenta como una iniciativa para activar mecanismos innovadores de promoción social que impulsen iniciativas de desarrollo rural sostenible vinculadas a la conservación de especies amenazadas, y en concreto al quebrantahuesos en los Picos de Europa.
- El período de actividad abarca de 2009 a 2012 y tiene su ámbito de actuación en las provincias de Cantabria, Asturias y León, donde se crean vínculos directos entre la población local del entorno de los Picos de Europa y el proyecto de reintroducción del quebrantahuesos.
- Los objetivos generales del proyecto son:
 - **Diversificación económica.** Creación de puestos de trabajo para educadores/as ambientales y guías-intérpretes de naturaleza y formación específica para diferentes sectores de la población rural.
 - **Modernización.** Generar y promocionar nuevas formas de comercialización de productos tradicionales (creación de la marca Lechazos Montañas de Liébana) y nuevos nichos de mercado turístico, y formación específica para sectores locales, entre otros.
 - **Mejora de la calidad de vida en el medio rural.** Asesoría a ganaderos de montaña de ovino y caprino, facilitando la incorporación y el mantenimiento de la mujer rural en el mundo laboral y aumento de la productividad de la ganadería extensiva, entre otros.
 - **Multifuncionalidad.** Promoción de un medio rural conservador y gestor de biodiversidad, productor sostenible de materias primas de calidad y proveedor de recursos turísticos y educativos.
- **Logros:** recuperar y dar visibilidad a los pastores que elaboran quesos tradicionales en las majadas de los Picos de Europa; crear una marca de calidad (Lechazo Montaña de Liébana) para fomentar la ganade-



Seguimiento de *Deva*, ejemplar de quebrantahuesos liberado en Picos de Europa. La conservación de la especie va unida al desarrollo rural de estas montañas.

ría extensiva y garantizar una mayor rentabilidad económica para los ganaderos, e implicar a la población en la vigilancia y protección del quebrantahuesos.

- **Dificultades:** alto grado de aislamiento de muchos pastores y ganaderos y descenso paulatino de pastores con rebaños en las majadas de verano.
- Más información: www.pastoresdebiodiversidad.es.

LOS PICOS de Europa tienen muchas puertas de entrada: el río Deva y el desfiladero de La Hermida; hasta Potes por el puerto de Piedras Luegas; por Cangas de Onís hacia los lagos de Covadonga; desde Posada de Valdeón para emprender la ruta del Cares... Desde que en julio de 2010 se inauguró el centro Las Montañas del Quebrantahuesos es recomendable

utilizar otra ruta, la que desde Llanes llega a Benia de Onís a través de un trazado sinuoso pero bello por el río de Les Cabres.

El edificio, situado a las afueras de Benia de Onís, se ha convertido en el emblema de varias iniciativas que nacieron en 2002 de la mano de una entidad aragonesa, la Fundación para la Conservación del Quebrantahuesos (FCQ), pero que ha calado ya hondo en tierras y lugareños de las tres provincias que se reparten Picos de Europa: Asturias, Cantabria y León. De hecho, el grueso de la plantilla de la delegación de la FCQ es originario de dichas provincias. El nombre completo es Centro para la Biodiversidad y el Desarrollo Sostenible Las Montañas del Quebrantahuesos. Resulta importante este matiz del desarrollo sostenible, porque, como dice Emma Sánchez-Castilla, directora del centro, “después de veinte años trabajando con la especie (se refiere al quebrantahuesos), no tiene sentido incidir solo en la biología de la conservación”.

Los visitantes se dan cuenta enseguida de que en las exposiciones, salas, vídeos y audios, el quebrantahuesos comparte espacio con otros protagonistas de relieve: los pastores y sus rebaños. Desde que en 2002 echó a andar el proyecto Life “Recuperación del quebrantahuesos en los Picos de Europa”, los habitantes y las formas de explotación tradicional de la ganadería de lugares como Benia de Onís, Cangas de Onís, Bejes y Tresviso han contado y cuentan tanto o más que la carroñera a la hora de facilitar y acoger su vuelta.

Después de veinte años trabajando con la especie -el quebrantahuesos-, no tiene sentido incidir solo en la biología de la conservación.

Emma Sánchez-Castilla

Directora del centro Las Montañas del Quebrantahuesos

Desde esos inicios hubo buen entendimiento con la población local. Conchi Gálvez, bióloga y responsable del Área de Formación, Difusión y Sensibilización Ambiental en la FCQ-Delegación de Picos de Europa, da muestras de ello al contar, durante una visita guiada al centro y ante una reproducción a tamaño natural de un nido de la gran carroñera, lo que les

relató un guarda de León: “recordaba ver criar a una especie de buitre en un cortado de la zona de la Canal de Asotín (zona leonesa del desfiladero del Cares) en torno a los años cincuenta del pasado siglo, y que la veía sobre todo en Navidad. Al hacerse mayor e interesarse más por las aves, se dio cuenta de que lo que entonces vio era realmente un quebrantahuesos, ya que es la única especie rupícola que inicia el ciclo reproductor tan pronto en invierno”. En la FCQ confirmaron que la cita coincidía en fecha y lugar con una referencia bibliográfica que data la última reproducción de la especie en los Picos de Europa.

Entente cordiale entre quebrantahuesos y pastores

Y desde los inicios, hasta ahora. Pastores, ganaderos y otros habitantes de los tres macizos de Picos paran a cualquiera que se identifique con los logos de la FCQ para decirles: “He visto a vuestro pájaro, andaba por Las Verdianas; a ver si le conseguís algún novio, que anda muy solitaria”. Hablan de *Deva*, la hembra de quebrantahuesos que se soltó en julio de 2010 junto a *Leoncia*. Esta última murió por causas desconocidas, pero la primera, procedente de una pareja del Pirineo que llevaba nueve años consecutivos perdiendo su descendencia, continúa sobrevolando esta zona de la cordillera Cantábrica, con dispersiones momentáneas hacia los límites con Galicia e invernadas en las sierras más prelitorales.

Que *Deva* y otros congéneres por venir (en 2011 ya se la vio intimar con ejemplares divagantes procedentes de Pirineos) se asienten definitivamente en un territorio que fue suyo hace medio siglo dependerá mucho del mantenimiento de una cultura pastoril que no pasa por sus mejores días. Precisamente por ello, y tras el afianzamiento del seguimiento y reintroducción de la especie con otros programas, en los que colaboró la Fundación Biodiversidad, se puso en marcha el proyecto piloto “Innovación y desarrollo sostenible mediante la recuperación de especies en peligro de extinción”, financiado por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM) en el marco de la Red Rural Nacional. Con él se demuestra que la explotación racional de los recursos es compatible con la conservación del quebrantahuesos y que, por lo tanto, se debe continuar con esa labor para que a *Deva* se sumen otros ejemplares con el fin de garantizar la consolidación de una población estable.

Un mosaico variado gracias a la triple acción de vacas, ovejas y cabras

La estancia del ganado durante cerca de cuatro meses en las majadas de los puertos de montaña configura un mosaico vegetal que favorece la existencia y dispersión de una biodiversidad idónea para multitud de especies que están por debajo de las redes tróficas sobre las que actúa, como remate, el quebrantahuesos. La variedad de la cabaña ganadera, entre la que hay vacas, cabras y ovejas, facilita la existencia de matorrales y arbolado ralo en las majadas (espacios más abiertos) y roquedos, e impide el crecimiento de especies como el tojo, menos propicia para estas montañas. Además, la muerte y retirada controlada de las reses muertas suponen un alimento indispensable para el asentamiento del buitre barbado (el otro nombre del quebrantahuesos). El problema está en que estas majadas van a menos.

Se puede decir que algunos pastores, en concreto los que elaboran en las cabañas y cuevas de las majadas el queso con denominación de ori-

gen Gamonedo (*Gamonéu* en su nombre vernáculo, conocido además como uno de los más caros del mundo) están “en peligro de extinción”. “Hace veinte años, cuando celebrábamos ferias para la promoción del queso, nos juntábamos hasta 72 pastores de los que lo hacíamos en las majadas; ahora no cuentas más de siete y en esta de Belbín somos los que ve aquí”. Son dos, y quien se pronuncia es Enrique Remis, que junto a su mujer, Pilar Amieva, y su hijo Rubén siguen subiendo todos los veranos (a partir del uno de julio) a la majada de Belbín para sacar adelante la producción anual de quesos. Viven en cabañas con el espacio justo para dormir y comer. No necesitan más porque el resto del día lo pasan junto al ganado (ordeñando y pastoreando) o empleados en algunos de los procesos de la elaboración del queso.

Además de la familia de Enrique, junto a unas tazas calientes de café, se sientan en su cabaña durante un descanso de las faenas Cándido Asprón, el otro pastor-quesero superviviente de Onís, y Catalina y Enrique, dos jóvenes de Gran Canaria y Benavente (Zamora) respectivamente, alumnos de la Escuela de Pastores de Picos de Europa que dirige Fernando García-Dory, hijo de un pionero del ecologismo y la defensa de la convivencia pacífica entre el mundo rural y la naturaleza, Miguel Ángel García-Dory. En ellos, junto a Rubén, el hijo de Enrique y Pilar, reside la esperanza en que se mantengan estas actividades. También hay que destacar la contribución de las administraciones asturianas, que colaboran con la promoción de estas y otras marcas (destaca la anual Muestra de Quesos del Oriente de Asturias), además de promover el Centro de Interpretación del Queso Gamonéu en las antiguas escuelas de la aldea de Demués, cerca de Benia de Onís.

Facilitar la conexión y mejorar la calidad de vida

El proyecto piloto que ejecuta la FCQ comparte e integra iniciativas como esta peculiar escuela y pone en valor y dignifica la labor que realizan los pastores. A José Carlos González, otro biólogo de la funda-



Pilar Amieva es una de las pocas ganaderas que aún ordeñan ovejas en las majadas de los Picos de Europa, para posteriormente elaborar queso Gamonedo con su leche.



Cándido Asprón, Pilar Amieva y Enrique Ramos, pastores y ganaderos, hacen un descanso en una de las cabañas de la majada de Belbín.

ción que trabaja como técnico de campo en labores de seguimiento de especies, le para de camino a la majada de Belvín otro pastor, Antonio Fernández, que junto a su hermana Covadonga elaboran también queso Gamonedo en la majada de Humartini, en Cangas de Onís. Le comenta que su receptor de Radio Pastor no funciona bien. “Entre las ayudas que les proporcionamos –relata González– está el equipamiento con un sistema de conexión por radio con varios receptores, ya que la cobertura con móviles en la alta montaña es casi imposible; de esta manera siempre están comunicados ante cualquier problema o necesidad que se les presente y solucionamos en parte la condición de aislamiento en la que están durante varios meses”.

No es la única iniciativa que se ha realizado en los últimos años desde la FCQ. Organizan jornadas gastronómicas para dar a conocer los productos que estos y otros pastores elaboran; han establecido el premio Pastor Biodiversidad, que se entrega cada año en el Certamen Regional de Oveja y Cabra de los Picos de Europa; desarrollan torneos

de esquila; fomentan la participación y visibilidad de la mujer en todas las actividades; y restauraron un puente indispensable para el traslado de los rebaños de una majada a otra. Gerardo Báguena, presidente de la FCQ, que como Emma, Conchi y José Carlos residen en estas tierras, deja claro que “todas las acciones están consensuadas con ellos, porque tenemos que emprender aquellas que realmente necesitan”. “Y para eso tenemos la Mesa de Pastores –añade Báguena–, que convocamos una vez al mes para que nos den a conocer sus necesidades y les ofrezcamos soluciones acorde con nuestras capacidades”. Tampoco faltan reuniones con representantes municipales, en las que se analiza la disponibilidad de recursos económicos (públicos y privados) y la colaboración con vistas a poner en marcha las iniciativas que surjan.

Tras un salto de macizos, del occidental (donde están las majadas de Belbín, cerca de los lagos de Covadonga) al oriental, ya en Cantabria, se comprueba que el proyecto va cuajando. El salto demuestra que Picos de Europa es un conglomerado de ambientes que reparte valles y puertos de montaña a muy diversas altitudes y orientaciones, lo que favorece la existencia de una amplia gama de microclimas y ambientes, y con ello la producción de la mayor variedad de quesos por kilómetro cuadrado que existe en España y probablemente en el mundo. Estas tierras ostentan el récord de contar con 32 variedades, muchas de ellas reconocidas con denominaciones de origen: Gamonedo, Afuega 1 Pitu, Cabrales, Quesucos de Liébana, Valdeón, Picón Bejes-Tresviso...

Lechazo Montañas de Liébana, sello de calidad ambiental

Justo en el collado de Hoja, desde donde se divisan las aldeas de Bejes y Tresviso, José Carlos González despliega la antena con la que realiza el seguimiento de *Deva*, poco después de que le dijeran que habían visto “a su pájaro”. La señal es intensa e intermitente, “síntoma de que está volando cerca”, aclara el técnico de la FCQ. Y en efecto, *Deva* aparece, y en poco espacio se unen a la observación águilas culebreras, milanos reales,

buitres leonados, cuervos, chovas piquigualadas y collalbas grises. Todo está en orden, incluso el mastín que cuida de uno de los rebaños de ovejas que pastan libres por estos lares y que sirve para disuadir al lobo de sus ataques.

Al cánido salvaje se le acusa de los males principales que sufre el ganado y, por la intensidad de las quejas que se repiten en los tres macizos, se mantiene como una herida abierta y difícil de cicatrizar. Entre el cien por cien de los males que le achacan muchos ganaderos y pastores y el porcentaje mínimo que presentan las Administraciones, la responsabilidad del lobo ante la caída de la producción ganadera puede que no llegue al 30 por ciento. El resto se debe relacionar con la falta de iniciativas y alternativas para mantener a la población activa y con futuro en unas aldeas que en invierno quedan prácticamente incomunicadas.

El mensaje que da la FCQ es que hay margen para la innovación, y lo sabe Rafael Roiz, el ganadero que tiene al mastín al cuidado de las ovejas en el collado de Hoja, uno de los principales productores de Lechazo Montañas de Liébana, un producto surgido dentro del proyecto piloto que se sirve en restaurantes cercanos, principalmente en Potes y pueblos de los alrededores. Los pastores asociados a esta iniciativa deben tener las ovejas en régimen extensivo al menos durante tres meses. El sello de reconocimiento ambiental ligado al quebrantahuesos y al ganado extensivo, al que se asocia este producto, permite confirmar que aquello que se degusta en la mesa está directamente relacionado con la conservación de la biodiversidad, pero también con el mantenimiento del medio rural. Miembros de la FCQ ejercen de ojeadores para que esto se cumpla. Ahora, gracias a la venta directa al restaurante, los ganaderos ganan más del doble con la venta por kilo en canal de lechazo.

Gerardo Báguena explica que “los restaurantes se comprometen a comprar este cordero de kilómetro cero (consumo y producto cercano),

Todas las acciones del proyecto piloto están consensuadas con ellos -pastores y ganaderos-, porque tenemos que emprender aquellas que realmente necesitan.

Gerardo Báguena

Presidente de la Fundación para la Conservación del Quebrantahuesos

ya que lo que se produce en Liébana se consume en Liébana; además, entra dentro del turismo de experiencia, como comer fabada, queso cabrales y, claro, lechazo de montaña”. Los restaurantes asociados tienen además exclusividad a la hora de la compra, e incluso la disponibilidad durante todo el año, ya que se congela una partida de la producción. Por su parte, en el centro

de Benia de Onís aparecen, entre las referencias pastoriles y culinarias, latas de conserva con este lechazo. Forma parte del excedente de la producción, que también se destina a grandes supermercados.

Los ganaderos y ganaderas de Bejes han superado los tiempos duros que cuenta el padre de Rafael junto a otros vecinos de su edad al pie de su casa en Bejes. “Durante el invierno caían grandes nevadas repentinas que te obligaban a sacrificar con gran dolor algunos cabritos, porque no había pasto suficiente para que comieran las madres”, recuerda Gregorio Roiz. Por eso su hijo, además de los otros dos ganaderos principales que producen el lechazo certificado (Braulio Roiz y su mujer Guadalupe Vada), se afana ahora en “hacer la hierba”, que consiste en segar, recoger y almacenar todo el forraje que necesitarán los rebaños durante el invierno. Braulio y Guadalupe estrenan además una máquina que recoge y empaca la hierba y van a ampliar su explotación con más ovejas y una nueva nave. Síntomas de que algo cambia a mejor.

“Es casi más duro todo el papeleo y los trámites para pedir los permisos e instalar una nave nueva o pasar los controles de sanidad que subir y bajar para estar con el rebaño”, asegura Vada, quien también reconoce que “ahora los ganaderos estamos más unidos que antes”. De los 1.300 lechazos que se comercializan de media con la marca Montañas de Liébana, doscientos salen del rebaño de Braulio y Guadalupe. Una cifra similar aporta Rafael Roiz, quien ante los intentos por atraer a gente más joven hacia estas montañas afirma que “esta profesión hay que mamarla, te tie-

ne que conocer el ganado, fijarte en cada cabra, no pestañear, para que preveas sus reacciones y actúes ante los problemas”. Solo así entiende que se puede mantener a flote un rebaño de 300 cabras y 600 ovejas. Lo que reconoce que ya no hace es queso, en este caso de Picón Bejes-Tresviso.

Ganadería, pero también nuevos nichos de empleo y ecoturismo

Roiz habla bien de la iniciativa de la FCQ: “Fue la primera gente que se bajó del coche y nos preguntó sobre los problemas y necesidades que teníamos”. Vada comenta la experiencia de los viajes por el Pirineo aragonés y Navarra organizados dentro del proyecto piloto para conocer formas adecuadas de aprovechar la lana, uno de esos problemas que cuenta Roiz, al ser un residuo que si no es debidamente tratado contamina el lugar donde se deposita.



El centro de visitantes Las Montañas del Quebrantahuesos, situado en Benia de Onís, organiza tanto actividades de ocio como de formación.

El viaje forma parte de las otras dos patas, aparte de la ganadera, centradas en el desarrollo rural sobre las que descansa el trabajo de la FCQ. Una de ellas es potenciar la formación y el empleo en la zona, en especial entre las mujeres y las personas con algún tipo de discapacidad. La ruta por experiencias de aprovechamiento de lana como aislante en bioconstrucción o como productos de diseño y artesanales (siempre en ambientes de montaña similares a Picos de Europa) está destinada a impulsar entre las mujeres la creación de negocios en la misma línea.

La otra pata es el ecoturismo. Diversificar las visitas entre el resto de estaciones (ahora domina abrumadoramente el verano), formar guías-intérpretes de la naturaleza y promotores de turismo, impartir cursos de inglés adaptados a la interpretación del patrimonio natural... Estas son algunas de las propuestas que se llevan a cabo y que experimentan en vivo en el centro Las Montañas del Quebrantahuesos. Terminamos donde comenzó este relato porque entre las propuestas que ofrecen desde aquí hay dos rutas guiadas: una por el entorno de las instalaciones y otra por zonas de montaña. De una de ellas llega exhausto José Carlos González: “Hemos visto todo tipo de rapaces y la gente ha quedado entusiasmada; vamos que, como siempre, la ruta debería durar tres horas pero entre tu interés y el ánimo de los turistas acabas invirtiendo más tiempo”. Otra señal positiva: hay demanda de este turismo y además gusta el servicio.

La otra ruta, la de los alrededores del centro, conjuga el patrimonio natural con el etnográfico y algo más, en otro guiño a la integración de biodiversidad y turismo rural. De hecho, el itinerario se puede combinar con La Ruta de Pepín, una iniciativa privada surgida en la aldea colindante de Sirviella, que consta de una visita al pueblo para conocer su arquitectura tradicional (hórreos incluidos), a un llagar para observar el proceso de elaboración de la sidra (con degustación incluida); a una cabaña del pastor para adentrarse en la forma de vida y trabajo en las majadas relatada más arriba, y a una pequeña granja donde conocer las razas de ganado características de la zona. El recorrido se remata con una degustación de platos tradicionales. En definitiva, turismo de sensaciones en una tierra que las transmite continuamente.

Guadalupe Vada, ganadera de Bejes

Nos hace mucha ilusión volver a ver al quebrantahuesos

Guadalupe Vada y Braulio Roiz son una pareja de ganaderos jóvenes, con hijos aún en edad escolar y ganas de consolidar la apuesta fuerte que han hecho por mantener la tradición ganadera en Bejes. Con Guadalupe no vale apelar a la dureza, la incompreensión o la soledad de la gestión de un rebaño en la montaña. Su sonrisa y su ánimo incitan a preguntar sobre las iniciativas que emprenden casi a diario.

P. ¿Podemos decir que es ya una ganadera de pleno derecho?

R. Sí, acabo de comprar 140 ovejas a un señor de Tresviso y ahora estoy a la espera de que nos den permiso para construir una nave más grande donde guardar el rebaño en invierno.

P. Compran más ganado y maquinaria para empacar la hierba, se animan a incorporar todo el rebaño a la marca Lechazo Montaña de Liébana... Se apuntan a todos los carros.

R. Es que hay que arriesgarse un poco. Estamos hartos de subir y bajar los rebaños y no obtener un rendimiento justo por nuestro trabajo. Por eso nos pareció muy bien la iniciativa de la FCQ, de vender directamente a los restaurantes. Además, todo esto ha supuesto que los ganaderos nos unamos más y defendamos mejor nuestros intereses.

P. ¿Cuáles son los principales obstáculos que hay que vencer para que lo aparentemente duro se convierta en algo llevadero?

R. Todos los trámites para conseguir permisos y licencias, tanto para construir una nueva nave, como para pasar controles sanitarios; y no le digo nada para demostrar los ataques de lobo y conseguir que te indemnicen.

P. ¿Ataca tanto el lobo como para condicionar su trabajo?

R. Sí, mucho. Nosotros subimos un día sí y un día no a visitar a las ovejas cuando están en extensivo, pero cuando hay niebla se dispersan y nos obliga a subir más, porque es cuando el lobo aprovecha para



Guadalupe Vara "haciendo la hierba", que consiste en segar la hierba y empacarla para que sirva de forraje para el ganado durante el invierno.

atacar. Luego tenemos la contradicción de que al niño le dicen en el cole que el lobo es bueno, que mata solo para comer, pero nosotros aquí no lo vemos así. Solo hay que ver el destrozo que hace entre el rebaño para comerse únicamente una o dos ovejas.

P. Mejor relación de convivencia parece que tienen con el quebrantahuesos.

R. Sí, todo lo contrario. Me hizo mucha ilusión cuando lo vi por primera vez; además andaba con varios buitres ese día, y avisé a los de la fundación. Me dio mucha pena que se muriera la compañera de Deva. Los quebrantahuesos pagaron hace años por el veneno que se puso para los buitres, pero ahora ya no se utiliza.

P. Precisamente, Raúl, su hijo, tiene como mascota preferida a un quebrantahuesos. ¿Le gustaría que heredara el oficio de pastor y ganadero?

R. A mí no importaría que mi hijo fuera ganadero. Además, tenemos que seguir luchando para que vayas donde vayas ni te extrañes ni te cortes por decir que tienes vacas y ovejas.