



Proyecto de Cooperación LeaderCal HERMES



Gaceta Digital Informativa Cabrera, Maragatería y Vegas del Duerna, Eria, Tuerto, Turienzo y Jamuz Número 9.

Proyecto de Cooperación HERMES

“La comunicación como vector de difusión de la imagen externa
del medio rural “
LEADERCAL 2007-2013

Promueve: **Grupo de Acción Local Montañas del Teleno**

EN PORTADA

UNA MIEL SINGULAR: MIEL DE BREZO MONTAÑAS DEL TELENO

En plena efervescencia de la primavera, cuando los campos se encuentran repletos de flores, principal materia prima para que las abejas fabriquen la miel, queremos, con este artículo, rendir un homenaje a los “mieleros” de Montañas del Teleno y así, divulgar las excelencias de sus producciones.



Foto: <http://saborplace.com>

Hagamos un poco de historia. La miel es el producto más antiguo que ha utilizado el hombre como edulcorante; de hecho, hasta el siglo XVI que apareció el azúcar de caña, fue el único edulcorante conocido. Dado que las abejas fabrican miel en cantidad



aproximadamente tres veces superior a la que necesitan para sobrevivir, siempre fue posible recolectar el exceso para consumo humano, hasta que se inició la “domesticación” de las abejas; es decir, la apicultura.

La muestra de que ya los primeros pobladores de la tierra conocían los beneficios de este alimento se encuentra en las pinturas rupestres de la Cueva de la Araña, en la localidad valenciana de Bicorp, que datan de 7.000 años antes de Cristo, en las que se representa un hombre recolectando miel de un enjambre silvestre.



Según se desprende de la transcripción del “Papiro de Tebas”, escrito en año 1870 antes de Cristo, los egipcios alimentaban y cuidaban a sus hijos con miel como fortificante y entre otras cosas, empleaban la miel para tratar las cataratas, llagas, cortes, quemaduras, en cosmética, para conservar la carne cuando hacían sus expediciones militares y también para fabricar cerveza. Para los egipcios, era un alimento sagrado pues creían que eran las lágrimas del Dios Ra y, por eso, además, formaba parte de todas las ofrendas religiosas. En la tumba del faraón Tutankamón fueron encontradas, en 1922 en perfectas condiciones, varias vasijas con miel, a pesar de los 33 siglos transcurridos desde su depósito en el interior de la pirámide.

En el siglo V antes de Cristo, el padre de la medicina, Hipócrates, ensalzó sus poderes terapéuticos (antiséptico, calmante, tonificante, diurético y laxante); el mismo la utilizaba para curar diversas afecciones de la piel y para aliviar el dolor en general. La recomendaba a sus pacientes para alcanzar la longevidad al igual que él pues vivió nada menos que 107 años. En la mitología griega, la miel es el alimento de los Dioses del Olimpo, símbolo de conocimiento y de sabiduría, reservada para los elegidos, los iniciados, y los seres excepcionales.

Ya en época romana, los médicos la utilizaron para ayudar a sus pacientes para reponer fuerzas y descansar. La apicultura llegó a



ser tan importante en esta época que incluso la calzada principal de Roma se denominó Vía Apia por la cantidad de colmenas que había en su trazado. La llamada luna de miel tiene su origen en la costumbre romana de que la madre de la novia, dejaba cada noche en la alcoba nupcial a disposición de los recién casados, una vasija con miel para “reponer energía”. Se cuenta también que el emperador Augusto, le preguntó a su amigo Asinio Polión a qué atribuía su longevidad y su estado saludable (había cumplido 100 años) y éste le confesó su receta “aceite por fuera y miel por dentro”.

Todos los grandes profetas se refieren a la miel en los libros sagrados, la palabra miel y en la Biblia se encuentran muchos pasajes que hacen referencia en términos de representar la dulzura, la justicia, la virtud y la bondad divina. El Corán habla en términos sagrados de las abejas y de la miel: *“La miel es el primer beneficio que Dios dio a la tierra”* y en este Libro hay también una Sura que se titula “Las Abejas” y en ella, dice: *“sepan los hombres que en el vientre de las abejas se produce un líquido que sirve para curar”*.

Cuando Alejandro Magno murió en Babilonia, fue trasladado hasta Macedonia en un recipiente lleno de miel y el cadáver se conservó intacto.

En un experimento realizado en 1971 se demostró que trozos de pescado, riñón, hígado y otros tejidos de origen animal, cubiertos con miel, conservaron su frescura a temperatura ambiente durante 4 años, mientras que los trozos cubiertos con “miel artificial” (mezcla de azúcares como glucosa y levulosa) comenzaron a descomponerse al quinto y octavo día.

Como curiosidad hay que decir que las abejas tienen que volar hasta 150 kilómetros y visitar más de dos millones de flores, para recolectar el néctar suficiente para producir un kilo de miel.

Hay muchos tipos de miel según a donde vayan a libar las abejas; pero vamos a centrarnos en nuestra singular miel de brezo.

Esta miel de color ambarino oscuro, con un sabor un poco amargo, y olor característico se produce cuando las abejas van a libar a las flores de la urz o *urce*, una especie muy extendida por toda la geografía de Montañas del Teleno. Como el resto de mieles oscuras, tiene un alto contenido en minerales y un poder calórico y energético elevado ya que una cucharada alcanza las 60 calorías.

En cuanto a sus principales propiedades hay que señalar que se trata de un producto muy demostradamente recomendable en casos de retención de líquidos al aumentar la diuresis y por extensión, para todos los problemas del aparato urinario, como



cistitis y piedras del riñón. También tiene efectos positivos en las enfermedades cardiacas como arritmia, angina de pecho, infarto de miocardio, etc.

Pero, sin duda, el uso básico de esta miel es el culinario sobre todo en repostería o como sustituto del azúcar en bebidas con té, infusiones, etc. En la moderna gastronomía en la que imperan las mezclas de sabores, la miel se está convirtiendo en la reina de los aderezos de ensaladas, en guisos de carne para ofrecer sabores agridulces e incluso de pescado.

La miel es un producto 100% natural y artesanal. La consumimos tal cual nos lo ofrece la naturaleza. Las abejas recogen el néctar de las flores, lo mezclan con una enzima que ellas mismas segregan para conservarlo, y posteriormente lo almacenan en las colmenas.

Si aún no hemos satisfecho vuestra curiosidad sobre la Miel de Brezo, os recomendamos visitar en la peculiar localidad de Tabuyo del Monte en las faldas de la Sierra del Teleno, un pequeño pero interesante Museo de la Miel.

Se trata de un luminoso y amplio espacio con varios expositores y paneles en los que se presentan todos los aperos y útiles que se han utilizado por los apicultores locales, en un original y moderno diseño. Además, hay un espacio destinado a la venta de mieles y otros productos apícolas, como jalea real y propóleo.

La exposición, clara y didáctica, está especialmente orientada al público infantil, para mostrar en texto e imágenes aspectos como:

- Las actividades apícolas agrupadas en las estaciones del año
- Los productos de la colmena: miel, cera, polen, jalea real, propóleo y venenos medicinales
- Tipos de colmenas, incluyendo algunos ejemplares de ancestrales colmenas de corcho
- El brezo y otras plantas melíferas
- La recolección de la miel, sus propiedades y clases
- Las abejas, sus características, enemigos, curiosidades
- La evolución histórica de la apicultura desde la prehistoria hasta la actualidad
- Los avances sufridos por los útiles y herramientas propios de la actividad.

La entrada es gratuita y el horario para visitar el museo es los Fines de semana de 12.00-14.00h y de 16.00-19.00h

Se pueden concertar visitas fuera de este horario.

Os dejamos también su dirección y contacto



Proyecto de Cooperación LeaderCal HERMES



Phone: 987 630 450

Email: casaruraldelherrero@gmail.com

Address: c/ Buenos Aires s/n

Tabuyo del Monte, 24721 León



Foto: Museo de la Miel. Casa del Herrero.



CONTENIDOS DE ESTE NÚMERO

Sección	Artículo	Página
En Portada	Una miel singular. Miel de brezo Montañas del Teleno	1
Noticias de Actualidad	El Internet más rural. Valderrey a la cabeza de las NTIC	7
	Breves: El Entrecuesto maragato, un manjar que resurge del olvido.	9
	La tierra del oro	10
	Tilenenses de pura cepa	11
Nuestros Pueblos y el Desarrollo	Un nuevo Programa. Nuevas Ilusiones Cumplidas	12
Cosas nuestras	Diz qu'una vez. Relatos en cabreirés	14
Más allá de Montañas del Teleno	Cooperactiv@s	17

Invitamos a todos aquellos que tengan interés en que sus opiniones, trabajos, inquietudes, reflexiones, noticias, eventos,... aparezcan en nuestro boletín, a que nos las hagan llegar a través del correo electrónico: galteleno@gmail.com



NOTICIAS DE ACTUALIDAD

EL INTERNET MÁS RURAL. VALDERREY A LA CABEZA DE LAS NTIC.

El pequeño Ayuntamiento de Valderrey, con apenas 487 habitantes, con el objetivo de proporcionar el máximo nivel de bienestar y calidad de vida a sus habitantes, así como resultar atractivo para nuevos pobladores, ha creado una red de Internet de alta capacidad que permitirá un acceso de 6 megas con simetría y calidad profesional. Por sólo 18 euros, todos los vecinos de los nueve pueblos que conforman su término administrativo, tendrán cobertura no sólo de internet (6 Mb agregados y simétricos. Para quienes tengan mayor necesidad de consumo y calidad, se podrán contratar 12 Mb. por 20 euros) y telefonía, sino también un gran abanico de opciones y servicios asistenciales y hasta de una radio online 'Las Voces de la Sequeda y de la Vega'.



Foto: Astorga Redacción.

El Ayuntamiento de Valderrey lleva ya varios años inmerso en un proyecto tecnológico para el mundo rural español, que hará posible un sistema global de comunicaciones que multiplique de forma eficaz y eficiente los servicios públicos y sociales.

Este ambicioso proyecto está desarrollado por la compañía leonesa Redytel WiMaX, especialista en soluciones de acceso a Internet y comunicaciones por radio para empresas y municipios. El coste asciende a 30.000 euros de inversión, de la que la empresa suministradora aporta más de la mitad en virtud de un contrato de



mejora respecto a los servicios de Wi-Fi integral que venía prestando, así como la puesta en valor de los equipos que se van a retirar; mientras que el Ayuntamiento sólo tiene que aportar 13.000€.

Este “salto tecnológico” pensado en el “beneficio exclusivo de los habitantes de nuestro mundo rural” como es el ideal del regidor municipal, contempla el aumento de capacidad de ancho de banda hasta 100 mega bites (Mb) agregados, permitiendo un acceso a Internet profesional y simétrico a “precio más que asequible”.

Los vecinos dispondrán de servicios tales como telefonía fija con portabilidad; posibilidad de vídeo vigilancia con visualización remota –desde un ordenador o cualquier dispositivo móvil-; supervisión de personas mayores en sus domicilios mediante vídeo; y la posibilidad de ver televisión en streaming, con multitud de canales.

También se podrá contar con conexión fluida a través de Skipe, que se podrá configurar en la televisión para hacer seguimiento de forma sencilla a personas de avanzada edad en sus propios domicilios; así como mantenimiento de conexiones con pulseras para el seguimiento de sus constantes vitales en tiempo real.

Pero el objetivo más llamativo que se persigue será la puesta en marcha de una radio online que gestionará el propio Ayuntamiento de Valderrey y que se denominará ‘Las voces de la Sequeda y de la Vega’ (V.S.V).

La emisora que emitirá a través de Internet estará operativa a partir del mes de abril y está pensada como “un servicio público tanto para los que viven en el municipio y para los que viven fuera y quieran seguir conectados con lo que sucede en su tierra”,

La parrilla estará formada por programas de carácter informativo, contenidos de cultura, actos tradicionales y festivos, entrevistas y entretenimiento. La emisora municipal (V.S.V.) transmitirá desde el Aula Leopoldo Panero del edificio Consistorial.

El alcalde de Valderrey, Gaspar Cuervo, resume este importante proyecto como un modelo a seguir ya que demuestra que a pesar de los graves problemas del mundo rural y los pequeños municipios, “es posible otra política de utilidad, como base para que tengan el mejor futuro”, evitando la despoblación y garantizando “no sólo los mismos servicios de alta calidad que en las ciudades, sino incluso más”.



BREVES

EL ENTRECUESTO MARAGATO, UN MANJAR QUE RESURGE DEL OLVIDO.



La Venta de Goyo, el plácido restaurante maragato de Valdespino de Somoza, ha celebrado a lo largo del mes de Marzo unas novedosas Jornadas Gastronómicas entorno al “entrecuesto”, uno de los manjares menos conocidos de las cocinas de la Somoza.

Para aquellos que no seáis de la zona, el “entrecuesto” es el espinazo de cerdo que una vez descarnado de los lomos, adobado y curado al humo del “llar” con leña de encina, se consumía tradicionalmente como parte del “puchero de diario”.

Recuperando la antigua usanza culinaria de los maragatos, Gregorio Valderrey, propietario y cocinero de La Venta de Goyo, ha rescatado este manjar que se sirve acompañado de patatas en cachelos, “berzas de asa de cántaro” el tocino y la ración de chorizo.

Hoy en día, este plato no es fácil de preparar, pues en las salas de despiece, el espinazo se suele partir longitudinalmente, lo que afecta a su preparación y consumo en la forma acostumbrada.

Y después de degustar un entrecuesto, un buen cocido con sus 11 carnes diferentes o cualquiera de los platos que se ofrecen en la carta de este establecimiento en cuyas paredes cuelgan nada más y nada menos que las obras de arte de Luis Antonio Alonso, el pintor de Lucillo para deleite también de la vista, la Venta de Goyo ofrece la oportunidad de conocer la fragua centenaria de José Ares, el herrero, que abre las puertas de esta joya de la arqueología artesanal a quienes se acerquen a disfrutar de las jornadas gastronómicas.



LA TIERRA DEL ORO

Montañas del Teleno sigue siendo “la tierra del oro”. La Compañía Europea de Rocas y Minerales, S.L. (CERM), tiene aprobados ya tres permisos de investigación minera, para llevar a cabo un amplio programa de investigación orientado a la prospección y desarrollo minero de yacimientos de oro, sobre una superficie aproximada de 9.000 hectáreas en las comarcas de Maragatería, Valdejamuz y Valdería.



Foto: Caracol.com

A pesar de que cuando pensamos en la extracción de oro siempre se nos viene a la cabeza los impresionantes movimientos de tierra de época romana, actualmente, esta actividad está tutelada por el Servicio Territorial de Medio Ambiente de la Junta de Castilla y León para asegurar la no afección ambiental de los trabajos proyectados. Los trabajos de investigación ya han comenzado en:

1. Los términos municipales de Luyego, Val de San Lorenzo y Castrillo de la Valduerna (con una superficie 33 cuadrículas mineras) con el nombre de investigación “Atenea”.
2. La investigación “Hera” (con 111 cuadrículas mineras) en los términos municipales de Castrocontrigo, Castrocalbón y San Esteban de Nogales, y
3. “Artemisa”, con una superficie de 147 cuadrículas mineras, y se situado en los términos municipales de Destriana, Villamontán de la Valduerna y Quintana y Congosto.

El holding *Geomare* que se dedica a la ingeniería, investigación y explotación minera, así como a temas medioambientales define esta investigación que se prolongará durante tres años, como “minería verde” ya que las actuaciones proyectadas solo afectarán a la morfología del terreno, que es fácilmente restaurable y



perfectamente acondicionable en su cubierta vegetal, lo que "permite el posterior aprovechamiento forestal y/o agrícola de la zona afectada", lo que origina una actividad sostenible, tanto bajo el punto de vista medioambiental como el económico.

TILENENSES DE PURA CEPA

Pensando en hacer patria, en sentirnos arropados bajo una denominación común todos los que residimos, trabajamos o amamos a estas tierras de Montañas del Teleno hemos estado pensando en un gentilicio.

Tras mucho cavilar, se nos ha ocurrido que "tilenenses" podría definirnos muy bien. Y, ¿por qué tilenenses?, pues porque el nombre de nuestro monte mítico y sagrado, "El Teleno", deriva precisamente de la deidad romana Mars Tilenos.

Tras varios días poniendo en nuestras comunicaciones en las redes sociales Facebook y Twitter, nuestros amigos han dado su aprobación. Así pues, queridos "tilenenses" de La Cabrera, La Maragatería, Valduerna, Valdería y Vegas del Tuerto, Turienzo y Jamuz, este será nuestro nombre común.





NUESTROS PUEBLOS Y EL DESARROLLO

UN NUEVO PROGRAMA, NUEVAS ILUSIONES CUMPLIDAS

El Programa de Desarrollo Rural de Castilla y León 2014-2020 es el documento que establece la estrategia a seguir en Castilla y León para un crecimiento inteligente, sostenible e integrador, y que se pondrá en práctica a través de un conjunto de actuaciones cofinanciadas por el FEADER, que la Administración de Castilla y León realizará durante este periodo.

Dentro del PDR, una de las acciones es la medida 19 “LEADER” que será desarrollada por los Grupos de Acción Local que sean seleccionados para ello.

Con fecha de 5 de Mayo de 2015 ha salido ya la ORDEN AYG /358/2015 por la que se regula y convoca el procedimiento para la selección de Grupos y Estrategias de desarrollo Local, adaptados a la medida 19 del PDR y se establece un plazo de dos meses para presentar las Estrategias de Desarrollo Comarcal.

Montañas del Teleno ya se ha puesto a trabajar para demostrar:

- 1.- Que existe un Grupo de Acción Local bien constituido, con experiencia, con un equipo técnico consolidado y que ha crecido en cuanto al número de socios y agentes implicados.
- 2.- Que el territorio tiene unas características socio-demográficas y económicas que le hacen merecedor de ejecutar un Programa de Desarrollo.
- 3.- Que hay un plan de acción con unos objetivos claros pero siempre de acuerdo al PDR de Castilla y León, el ADE Rural, la Red Natura 2000, la Agenda de la Población de Castilla y León y la Ley de Ordenación del Territorio.
- 4.- Que el Plan de Desarrollo contempla actuaciones relacionadas con los colectivos de jóvenes, mujeres, inmigrantes y personas con discapacidad.
- 5.- Que el Plan de Desarrollo tiene incidencia en la conservación, mejora y preservación del medio ambiente, el cambio climático y el ahorro energético.
- 6.- Que se contempla la participación en Proyectos de Cooperación que redunden en la consecución de los objetivos planteados por el GAL.

Para que el Programa sea una estrategia viable y consensuada por todos los “tilenenses”, el Grupo está convocando una serie de reuniones informativas a las que serán invitados todos los agentes



del territorio, la población en general y todos aquellos que deseen establecer su residencia y su ámbito de trabajo en estos núcleos rurales.

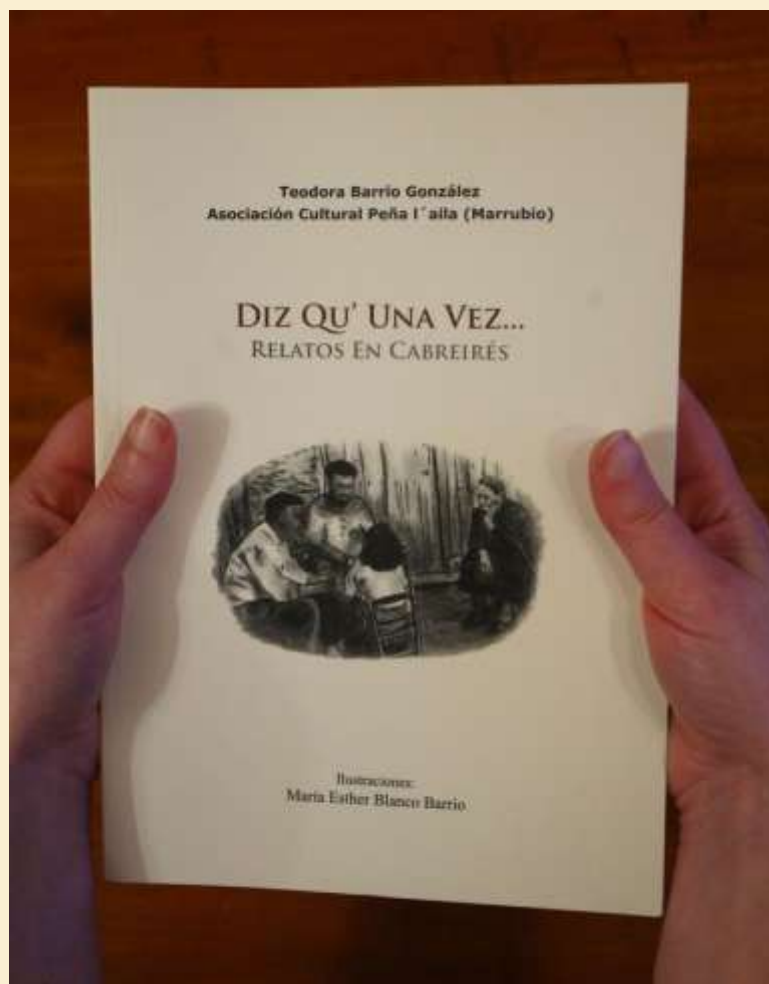
La primera ronda de contactos se articulará en tres sesiones (días 20, 21 y 22) en las que los miembros del Equipo Técnico y la Junta directiva expondrán a los agentes públicos y privados del territorio que comprenden los 25 Ayuntamientos de La Cabrera, La Maragatería, Valduerna, Valdería, Vegas del Tuerto, Turienzo y Jamuz, las líneas generales en las que ha de basarse el nuevo plan de desarrollo para este territorio y se pedirá colaboración para elaborar una estrategia a seguir con unos objetivos claros que se orienten a poner en valor todos los recursos y sirva de revulsivo para atajar la crisis socioeconómica y cultural que se padece.

Esperamos un éxito de participación para poder elaborar una estrategia a seguir con unos objetivos claros que se orienten a poner en valor todos los recursos y sirva de revulsivo para atajar la crisis socioeconómica y cultural que se padece.



COSAS NUESTRAS

DIZ QU' UNA VEZ. RELATOS EN CABREIRÉS



Una recomendación para todos los amantes de nuestra singularidad y cultura: "Diz qu'una vez", un emotivo libro en el que se combinan las vivencias propias de su autora y las de toda una comunidad, los cabreireses. Un libro entrañable, con una gran sensibilidad y respeto al legado de nuestros mayores, en el que no faltan unas ilustraciones magníficas.

Diz qu'una vez... (Dicen que una vez...) era la forma habitual que utilizaban los cabreireses para comenzar a contar todos sus cuentos y leyendas. Pues bien, esta misma fórmula es la que ha utilizado Teodora Barrio para rescatar del olvido y poner en valor la tradición oral de esta comarca a través de doce relatos, uno para



cada mes del año, que reflejan las costumbres y la forma de vida locales como señala la propia autora: *“Escogí doce leyendas que plasmé en los doce meses del año para poder contar, con cada cuento como fondo, los trabajos que marcan el día a día a lo largo del año y dejar constancia de una vida real extremadamente dura que está a punto de desaparecer en su totalidad”*.

Pero este empeño de recuperar la literatura y el dialecto cabreirés, es también compartido por la *Asociación Cultural Peña L’aila de Marrubio* que trabaja, codo con codo, para elaborar también un diccionario temático. Tanto la escritora como los miembros de la Asociación, tras años de investigación, defienden que, debido al aislamiento geográfico, cada pueblo de la comarca tiene un vocabulario y fonética singular del cabreirés a pesar de sean unos pocos kilómetros los que los separen y aunque los cuentos y leyendas sean más o menos similares en unos pueblos y otros, la forma de relatarlos sí guarda bastantes diferencias. Los matices del cabreirés en Marrubio lo singularizan del que se puede hablar en Castrillo, Noceda o Saceda, sin ir más lejos.

Estos doce relatos llenos respeto y fidelidad a la tradición, se localizan temporalmente en el periodo que va desde 1850 a 1970 y, actualmente, todavía hay algunas personas, octogenarias en su mayoría, que pueden verificar la autenticidad de las costumbres y situaciones descritas en estas historias. La autora señala que *“Son todas leyendas que he oído desde pequeña, por boca especialmente de mis abuelos”*; no son historias reales, son fruto de la imaginación popular, a excepción de la del mes de diciembre que *“sí es un caso verídico”*. En esta selección de historias se muestra también cómo eran los noviazgos y las bodas, el uso de las campanas y el cuidado de los niños, los animales y el campo. En toda la obra, Teodora Barrio (Dori, como la llama todo el mundo), ha puesto especial cuidado en la toponimia, aludiendo a lugares muy conocidos para cualquier habitante de Marrubio, y todo ello ilustrado con escenas costumbristas dibujadas por María Esther Blanco con sumo detalle y primor.

Preguntando a la autora por sus preferencias, cuenta que guarda especial recuerdo a la leyenda del mes de enero; pues era un relato que sus mayores le contaban con mucho cariño, *“La niña y Sanantuñico”* (La niña y San Antonio) que relata la búsqueda de



una niña perdida, a la que guardó San Antonio hasta que la encontró su madre. Otra leyenda, la que se corresponde con el mes de Julio, “Lus carbones”, cuenta lo sucedido a una pastora llamada Nedina con su rebaño y la de Junio, “L pan dondio” (El pan caliente), refiere el suceso de una mujer que fallece tras comer pan caliente, lo que supone una mezcla de ficción y realidad que la marcó desde que era muy niña porque en la tradición de La Cabrera “*augua fría y pan caliente nunca fecierum buen vientre*”. La última de las leyendas, “Sanisteba” (San Esteban), corresponde al mes de diciembre y está dedicada a la tradición de la matanza, con las peculiaridades de la zona.

Así, entre cuento y cuento escrito íntegramente en cabreirés (pero con adaptación al castellano en la segunda parte del libro) se aprende un poco más de la tradición de estos pueblos de nuestra querida Cabrera: desde los nombres de platos típicos como las “migayas”, elaborado con pan, mantequilla, harina y huevo, a costumbres como dejar un “rastro de pusia”, con el que se marcaba el camino entre las casas de los novios si alguien descubría la relación de pareja antes de las amonestaciones previas a la boda, qué es dar un “rijujiu” (grito de alegría) o las “xeiras”, que era un trabajo basado en la reciprocidad, cuando un vecino ayudaba en una actividad a cambio de recibir después también ayuda cuando la necesitase para otra faena.

El libro “Diz qu'una vez...” fue algo imprevisto, según reconoce Teodora Barrio, que partió de un trabajo previo la Asociación Cultural Peña L'aila de Marrubio que llevaba tiempo trabajando en la elaboración de un diccionario cabreirés. Una obra a la que auguramos un gran éxito y de la que esperamos una ampliación porque, sin duda, muchas cosas se han quedado en el tintero. Gracias a Teodora Barrio.



MÁS ALLÁ DE MONTAÑAS DEL TELENO



La Unión Leonesa de Cooperativas de Trabajo, ULECOOP, ha promovido la creación de la primera red social española sobre economía social: Red “Cooperactiv@s” (Red Social de Personas Activas por la Economía Social) con el objetivo de ligar en un único portal información puntual y veraz sobre lo qué es y cómo se desarrolla, día a día, la economía social.

Cooperactiv@s, es un foro de comunicación libre de intereses que quiere llegar a ser una herramienta para promover la participación activa en todo el ámbito nacional. Este espacio se ha inspirado en los principios de ayuda mutua, responsabilidad social, solidaridad y en la meta de facilitar la cooperación y la satisfacción de necesidades profesionales, económicas, formativas, informativas y sociales de todas las personas activas con perfil en la red.

Cooperactiv@s ha sido gestada por un grupo de personas, cooperativistas y profesionales que quieren aunar esfuerzos y compartir proyectos, tras ser conscientes de la gran cantidad de iniciativas de carácter social sin apenas visibilidad y la inexistencia de foros de contacto independientes para las diferentes entidades de la economía social en España.

La Red Cooperactiv@s es, esencialmente, una herramienta de intercooperación empresarial y social para entrar en contacto con otras realidades prácticas de economía social y alternativa, conseguir visibilidad, apoyos en comercialización, promoción, posicionamiento y financiación, así como orientación y contactos para la puesta en marcha de una idea.

La Unión Leonesa de Cooperativas, ULECOOP, no sólo promueve y apoya Cooperactiv@s, sino que, además, pone a disposición de esta red su equipo técnico y de expertos.

Para más información:

<http://www.cooperactivas.com/>