

# Asociación *Club* Bioired

marcas rurales de alto valor natural y cultural productos locales  
Espécies animais protegidas  
Cultura e Natureza: O uso das Plantas no Território Bioired



Territórios rurais de grande valor natural  
Espécies protegidas  
Cultura y Naturaleza: El uso de las Plantas en el Territorio Bioired

www.clubbioired.org

www.clubbioired.org

www.clubbioired.org

www.clubbioired.org

www.clubbioired.org

Asociación *Club* Bioired





*Club* Biored

# Índice

## Editorial

04

06

**Etnobotánica** oportunidades para os territorios Biorede  
oportunidades para los territorios Biored

08

# ADAE



10

# ADELIAÇOR



12

# ADER La Palma



14

# ADICES



16

# ADIMAN



18

# ADRAMA



20

# Alto Guadiana-Mancha



22

Territorio BIORED

# Índice

área TEMÁTICA

24

## ASDEPR



26

## ATAHCA



28

## Montes Norte



30

## Oriente de Asturias



32

## Val do Limia • Terra de Celanova



34

## Valle de Alcudia



36

### La etnobiología

como fuente de conservación  
de la diversidad biológica y cultural

### A etnobiología

como fonte de conservación da  
diversidade biológica e cultural

44

colunista convidado  
firma invitada

Dr. Joaquín Molero Mesa

52

## forum

Val do Limia Ourense Mayo/Maio 2007  
ATAHCA Vila Verde Setembro/Septiembre 2007



**Juan Fernando Tabares Bravo**  
Presidente de la Asociación Club Biored



Asociación **Club Biored**



**L**a etnobotánica constituye, sin lugar a dudas, uno de los recursos más importantes de los territorios Biored. Es quizás el que mejor sirve de ejemplo para los objetivos del Club, ya que descubre la riqueza botánica y los diferentes usos y culturas de la sociedad en cada territorio, especialmente en el medio rural, y su potencial desde el punto de vista del desarrollo sostenible.

La revista que el lector tiene en sus manos, es un paradigma de la relevancia que tiene el Club Biored al agrupar distintas áreas geográficas caracterizadas por el alto valor de sus recursos naturales y culturales.

Con el cuarto número de la Revista Club Biored, se consolida una publicación que persigue el contribuir a la difusión de los recursos naturales y culturales de cada uno de los territorios asociados, así como a la valorización de los mismos. El objetivo último no es otro que convertir a la red territorial BIORED en un conjunto armónico de espacios agradables para vivir, caracterizados por su calidad y sus altos valores culturales y ambientales, que sirven de soporte a una actividad económica y social próspera y dinámica, en un marco de creatividad, innovación y participación.

Como dijo Richard Evans Schultes (1989-1990), *“La protección de los recursos etnobotánicos debe ser considerada entre los objetivos de máxima prioridad en materia de conservación. Fomentar esta protección, formar más etnobotánicos capaces de salvaguardar esta herencia y proveer fondos para los estudios de campo, deben ser metas para los conservacionistas de las próximas dos o tres décadas. Pronto será demasiado tarde.”*

*“La investigación etnobotánica tiene varios aspectos de vital importancia que pueden contribuir de forma notable al progreso de la ciencia. Hay tres de éstos que yo encuentro de singular interés y que, sin pérdida de tiempo, merecen una atención amplia y constructiva: 1) la protección de las especies vegetales en peligro de extinción; 2) el rescate de los conocimientos sobre los vegetales y sus propiedades, que poseen las culturas que están en peligro de rápida desaparición; y 3) la domesticación de nuevas plantas útiles, o en términos más amplios, la conservación del plasma genético de las plantas económicamente prometedoras”.*

La etnografía singular constituye, por tanto, un recurso social y económico esencial de los territorios del Club Biored y del medio rural en general. Lo es desde el punto de vista del desarrollo sostenible, ya que intenta garantizar los recursos naturales de manera integrada, teniendo en cuenta los aspectos económicos, sociales y culturales y de manera que puedan seguir constituyendo un recurso para las futuras generaciones. Pese a la importancia que tiene quizás no se le ha dado el valor suficiente, por lo que esperamos que esta revista contribuya a su mayor difusión y valorización.

La revista que el lector tienen en sus manos es una selección de la riqueza botánica de cada uno de los territorios y de sus usos tradicionales y un ejemplo de diversidad cultural. Cada uno de ellos atesora un conocimiento que podría desaparecer si no se protege, lo que implica que sólo se conservarían los conocimientos más arraigados en la población. Está en nuestras manos, y en la de todos los que quieran contribuir a ello, el proteger esa riqueza natural y cultural, que se refleja en nuestra gastronomía, medicina, artesanía, construcción, madera, forrajes, combustible, ornamentación, fiestas, etc... y que forma parte de identidad cultural de cada uno de los territorios del Club Biored.

# editorial



pt

**A** etnobotânica constitui, sem dúvida, um dos recursos mais importantes dos territórios Biorede. É talvez o que melhor serve de exemplo aos objectivos do Clube, uma vez que levanta o véu sobre a riqueza botânica e os diferentes usos e culturas da sociedade em cada território, especialmente em meio rural, e o seu potencial do ponto de vista do desenvolvimento sustentável.

A revista que o leitor tem nas mãos, é um paradigma da importância que o Clube Biorede tem, ao reunir áreas geográficas distintas caracterizadas pelo elevado valor dos seus recursos naturais e culturais.

O quarto número da Revista Clube Biorede representa o consolidar de uma publicação que visa contribuir para a divulgação e valorização dos recursos naturais e culturais de cada um dos territórios associados. O objectivo último é o de converter a rede territorial BIOREDE num conjunto harmonioso de espaços onde seja agradável viver, caracterizados pela sua qualidade e pelos seus elevados valores culturais e ambientais que servem de apoio a uma actividade económica e social próspera e dinâmica, constituindo um marco de criatividade, inovação e participação.

Como referiu Richard Evans Schultes (1989-1990), *“A protecção dos recursos etnobotânicos deve ser considerada um dos objectivos de máxima prioridade em matéria de conservação. Fomentar esta protecção, formar mais etnobotânicos capazes de salvaguardar esta herança e prover fundos para os estudos de campo, devem ser metas para os conservacionistas das próximas duas ou três décadas. Em breve será demasiado tarde.”*

*“A investigação etnobotânica tem vários aspectos de importância vital que podem contribuir de forma notável para o progresso da ciência. Três destes aspectos têm, a meu ver, um interesse singular e merecem, sem mais demoras, uma atenção ampla e construtiva: 1) a protecção das espécies vegetais em perigo de extinção; 2) o resgate dos conhecimentos sobre os vegetais e a suas propriedades, que possuem as culturas em perigo de desaparecimento a breve prazo; e 3) a domesticação de novas plantas úteis, ou em termos mais amplos, a conservação do plasma genético das plantas economicamente prometedoras”.*

A etnografia singular constitui assim um recurso social e económico essencial dos territórios do Clube Biorede e do meio rural em geral. Esta afirmação aplica-se igualmente ao desenvolvimento sustentável, uma vez que tenta garantir os recursos naturais de maneira integrada, tendo em conta os aspectos económicos, sociais e culturais e de forma a poderem continuar a constituir um recurso para as gerações futuras. Apesar da sua importância, é provável que não se lhe tenha dado o devido valor, pelo que esperamos que esta revista contribua para a sua maior divulgação e valorização.

A revista que o leitor tem entre as mãos é uma selecção da riqueza botânica de cada um dos territórios e dos seus usos tradicionais e um exemplo de diversidade cultural. Cada um destes territórios guarda um conhecimento que poderia desaparecer se não fosse protegido, o que implica que apenas se conservariam os conhecimentos mais arraigados na população. Proteger esta riqueza natural e cultural está nas nossas mãos, e nas de todos aqueles que para ela querem contribuir. Tal riqueza reflecte-se na nossa gastronomia, medicina, artesanato, construção, madeira, forragens, combustível, ornamentação, festas, etc... e faz parte da identidade cultural de cada um dos territórios do Clube Biorede.

# Etnoboc

oportunidades para os territórios Biorede  
oportunidades para los territorios Biored



**A** etnobotânica dos territórios Biorede representa um bem intangível presente na memória colectiva dos mais velhos, este bem transmitido pelo Sistema Tradicional de Conhecimentos apresenta-se como uma adaptação cultural dos povos ao seu ambiente natural estabelecendo-se assim relações com uma elevada carga cultural associada. Este “aglutinamento” que une diversidade biológica e cultura popular atesoura uma grande coesão e identidade do grupo capaz de exprimir as necessidades e os novos desafios das sociedades rurais.

O Clube Biorede está perante o grande desafio que representa a preservação destes valores, em que o “pequeno e local” importa muito, e está consciente de que existe uma revalorização crescente de práticas e conhecimentos populares. A promoção da etnobotânica pressupõe uma grande aposta no desenvolvimento sustentável e representa uma alternativa à sociedade globalizadora actual. O impulso que o Clube Biorede está a dar aos produtos e usos tradicionais das plantas está directamente relacionado com os objectivos de integração social, utilização optimizada de recursos ambientais e culturais, aumento da dotação de activos intangíveis e com o objectivo geral de desenvolvimento sustentável contemplados no projecto de cooperação Biorede. Não é possível conceber um desenvolvimento eficaz

que não valorize, partilhe e preserve o conhecimento popular. Pretendemos, com este número, iniciar uma etapa de promoção das relações ancestrais que fomentam a manutenção e a coesão do grupo graças ao seu apoio a nível da transmissão oral e da preservação da cultura local. Assim, os contributos de todos os sócios do Clube sobre o seu património etnobotânico são de extrema importância.

Estamos a atravessar um momento histórico, sendo que a recente introdução na agricultura de produtos e sementes oriundos de grandes empresas é apenas um exemplo dos riscos actuais que correm o conhecimento popular e o desenvolvimento rural apoiado nos seus habitantes. O âmbito da acção do Clube Biorede desenvolve-se nas zonas europeias com maior diversidade, contando assim com um elevado número de ecossistemas diferentes e espécies vegetais. Para além do mais, existe em todo o território uma grande quantidade de áreas protegidas reforçando assim a eficácia da preservação de espécies. Uma parte destes espaços não ficaram à margem da acção humana e a evolução conjunta permitiu o surgimento de áreas agro-silvo-pastorais (montados) de grande beleza paisagística e grande diversidade cultural e biológica que terão que enfrentar um futuro repleto de oportunidades que teremos de saber gerir tendo em conta que os próximos anos serão críticos. ■





# Botánica

es

La etnobotánica de los territorios Biored representa un bien intangible presente en la memoria colectiva de los mayores, este bien transmitido por el Sistema Tradicional de Conocimiento representa una adaptación cultural de los pueblos a su medio natural de forma que se establecen relaciones con un alta carga cultural asociada. Este “pegamento” que une diversidad biológica y cultura popular atesora una gran cohesión e identidad grupal que bien puede representar las necesidades y nuevos retos de las sociedades rurales.

El Club Biored se enfrenta al gran reto de la preservación de estos valores, donde lo “pequeño y local” importa mucho y siendo conscientes de que existe una creciente revalorización de prácticas y conocimientos populares la promoción de la etnobotánica supone una importante apuesta de desarrollo sostenible y representa una alternativa a la sociedad globalizadora actual. El impulso del Club Biored que ofrece a los productos y usos tradicionales de las plantas atiende directamente a los objetivos de integración social, empleo óptimo de recursos ambientales y culturales, aumento de la dotación de activos intangibles y al objetivo general de desarrollo sostenible contemplados en el proyecto de cooperación Biored. Desde el Club no podemos entender un desarrollo eficaz que

no valore, comparta y preserve el conocimiento popular y gracias a la aportación de todos los socios del club sobre su patrimonio etnobotánico queremos iniciar con este número una etapa de promoción de esas relaciones ancestrales que conllevan un mantenimiento y cohesión del grupo, gracias a su apoyo en la transmisión oral y al mantenimiento de la cultura local.

Nos encontramos en un momento histórico, ya que la reciente introducción de productos y semillas procedentes de grandes empresas en la agricultura es sólo un ejemplo de los actuales riesgos que corre el saber popular y el desarrollo rural sostenido en sus habitantes. El ámbito de actuación del Club Biored se encuentra entre las zonas europeas con mayor biodiversidad, por tanto cuenta con un elevado número de diferentes ecosistemas y especies vegetales, a esto se suma que en todo el territorio existen gran cantidad de entornos protegidos de manera que se fortalece la eficacia de la preservación de especies. Parte de estos espacios no han estado al margen de la acción humana y la evolución conjunta ha permitido la generación de entornos agrosilvopastoriles de gran belleza paisajística y gran diversidad cultural y biológica, enfrentándose a un futuro lleno de oportunidades que habrá que saber gestionar en los críticos próximos años. ■





Erva-pimenteira / Tomillo  
(*Thymus zygis*). ADAE.

Salva / Candilera (*Phlomis lychnitis*).  
ADAE.



# ADAE

Plantas tradicionais emblemáticas da Alta Estremadura  
Plantas tradicionales emblemáticas en la Alta Estremadura



De forma generalizada no nosso território, as plantas aromáticas são desde sempre, um importante elemento da identidade das populações. Abundantes por toda a região, é na Serra de Aire e Candeeiros que podemos encontrá-las ainda em estado pouco adulterado e com ótimas condições para a sua preservação.

As Plantas tradicionais, extremamente aromáticas e apreciadas nesta região, são um importante contributo para o refinado aroma da cozinha tradicional, sendo ainda um elemento indispensável da composição de remédios e “mezinhas” caseiras para a cura de diversas maleitas.

**O Pilriteiro** o *Crataegus monogyna*, vulgarmente conhecido como Pilriteiro, eschalheiro, espinheiro-alvar ou carrapiteiro é uma planta comum na Alta Estremadura. É sobretudo encontrado em estado selvagem, podendo as folhas jovens ser comidas em salada, assim como os frutos quando maduros. Noutros tempos, como substituição do café torrava-se os caroços e as folhas em substituição do chá. Hoje em dia, é muito comum servirem de base para um delicioso licor e para compotas.

Os frutos são fortemente anti-oxidantes, protegem o tecido celular e fortalecem os tecidos do coração. São muito eficazes no combate da insuficiência cardíaca; extra-sístoles, taquicardia, palpitações, como regulador da pressão arterial e sedativo. São ainda eficazes na prevenção e tratamento de angina de peito, espasmos vasculares, hipertensão e distonias neurovegetativas.

Para quem nunca provou, eles tem um sabor ligeiramente agri-doce e textura farinhenta. Estes, foram fotografados hoje nas Limeiras

O *Origanum vulgare*, vulgarmente chamado **orégão**, encontra-se em zonas pedregosas, valas húmidas, beiras dos caminhos, matas e bosques. Espécie vivaz, com elevado polimorfismo, possui caules erectos, as folhas são pequenas, ovais de cor verde claro. As flores de Orégão são brancas ou violáceas. Utilizado na Roma antiga como planta culinária e medicinal, era também considerada um símbolo de paz e felicidade.

Muito utilizado para o combate à tosse, perda de apetite, dispepsia, flatulência, cólicas e afecções bronco pulmonar, fungos, bactérias, através do chá feito com a erva seca.

Utilizado também na culinária (como aromatizante de alimentos cozinhados ou crus, molhos, queijos, saladas de tomate, para elaboração de salsichas e outras carnes de conserva, em assados de beringelas e aboborinhas, em pizzas e massas e azeitonas, é também a base de um aromático mel

característico da Alta Estremadura.

A *Phlomis lychnitis* também conhecida por **Salva**, é uma bonita espécie abundante nas zonas áridas e secas e caracteriza-se pelas suas pétalas avermelhadas e secas.

Este género de planta tem cerca de 100 espécies, cuja distribuição vai desde a bacia mediterrânica até à China. Utilizadas como plantas ornamentais pelas suas belas flores amarelas sobre a folhagem branca, estas plantas, apreciadas pela sua folhagem frequentemente clara, grande e avermelhada, pelas flores tubulares, amarelas, rosa, ou mesmo brancas, são muito utilizadas secas, cujas flores apresentam também um aspecto escultural muito interessante

Utilizadas para aromatizar os alimentos, sanear os armários e proteger as roupas, preservar a beleza e tratar as indisposições. Crê-se que como erva medicinal, cura os ataques de melancolia e acalma as crises de asma. O cheiro e sabor aromáticos tornam-na muito agradável.

No que se refere ao *Thymus zygis*, vulgarmente designado por **Tomilho ou erva-pimenteira**, os romanos começaram a utilizar esta planta na água dos banhos para adquirirem coragem para as batalhas. Esta planta tem como componentes principais o timol e o carvacrol, que são dois anti-sépticos muito poderosos, utilizados na antiguidade para embalsamar os corpos, sendo um importante elemento nos medicamentos destinados às condições respiratórias. As suas propriedades expectorantes e anti-sépticas, tornam-no eficaz no tratamento de bronquites e afecções catarrais.

O Tomilho é uma planta perene, subarbusciva de pequeno porte, com ramos lenhificados na base. Possui folhas perenes, pequenas, de forma linear a elíptica e de cor normalmente verde-acinzentada. Produzem cachos de flores pequenas, de corola branca ou rosada e são muito apreciadas pelas abelhas (para o mel). O caule é erecto, de secção quadrangular. Possui raiz fibrosa, acinzentada e lenhosa. As sementes são de cor parda, arredondadas e muito pequenas. O Tomilho ou Poejo floresce em Junho e é abundante em solos muito permeáveis, de textura média a grosseira ou mesmo pedregosos. Não se adapta bem a solos argilosos ou demasiados húmidos.

Além do seu uso culinário - serve para aromatizar caldos, recheios, sopas, combina bem com pratos de peixe, legumes, carnes, manteigas, pode ser encontrado involuntariamente, na farmácia caseira de muitos lares já que é um ingrediente em muitas marcas de soluções para lavagem da boca, descongestionantes e anti-sépticos, sendo ainda um eficaz elemento para as digestões difíceis e como repelente de mosquitos.



Pilriterio / espino albar.  
(*Crataegus monogyna*). ADAE.



Orégão / Orégano (*Origanum vulgare*).  
ADAE.



De forma generalizada en nuestro territorio, las plantas aromáticas han sido desde siempre un importante elemento de identidad para la población. Abundan por toda la región y en la Sierra de Aire y Candeeiros podemos encontrarlas todavía en un estado poco adulterado y en extraordinarias condiciones de conservación.

Las plantas tradicionales, aromáticas y muy apreciadas en esta zona, suponen una importante contribución a la refinada esencia de la cocina tradicional, siendo además un ingrediente indispensable en la elaboración de remedios y medicinas caseras para curar diferentes dolencias.

El *Crataegus monogyna*, conocido vulgarmente como **espino albar**, espinera, espino majuelo o majoleto, es una planta común en la Alta Extremadura. Se encuentra principalmente en estado silvestre. Sus hojas jóvenes se pueden comer en ensalada, al igual que sus frutos cuando están maduros. En otras épocas, como sustituto del café, se tostaban los huesos y, en sustitución del té, las hojas. En la actualidad es muy habitual que esta planta sirva de base para la elaboración de un delicioso licor y para compotas.

Los frutos tienen gran poder antioxidante, protegen el tejido celular y fortalecen los tejidos del corazón. Son muy eficaces para combatir la insuficiencia cardiaca, arritmias, taquicardia, palpitaciones, como regulador de la presión arterial y sedante. Además son beneficiosos para la prevención y el tratamiento de la angina de pecho, espasmos vasculares, hipertensión y distonías neurovegetativas.

Para los que no lo hayan probado, los frutos del espino albar tienen un sabor ligeramente agrisado y textura harinosa. Éstos se fotografiaron hoy en Limeiras.

El *Origanum vulgare*, popularmente llamado **orégano**, se encuentra en zonas pedregosas, zanjas húmedas, cunetas de los caminos y bosques. Especie vivaz, con un elevado polimorfismo, posee tallos erectos, sus hojas son pequeñas, ovales, de color verde claro. Las flores del orégano son blancas o violáceas. En la antigua Roma, se utilizaba como planta culinaria y medicinal, y estaba considerada como un símbolo de paz y felicidad.

Esta planta seca, tomada en infusión, es muy utilizada para combatir los tos, pérdida de apetito, dispepsia, flatulencia, cólicos, afecciones broncopulmonares, hongos y bacterias.

Usado también en gastronomía como aromatizante de alimentos cocinados o crudos, salsas, quesos, ensaladas de tomate, para la elaboración de salchichas y otros embutidos, en berenjenas y calabazas asadas, en pizzas,

pastas y aceitunas, y también es la base de una aromática miel característica de la Alta Extremadura.

La *Phlomis lychnitis* también conocida como **candilera**, es una bonita especie, abundante en las zonas áridas y secas que se caracteriza por sus pétalos aterciopelados y secos. Este tipo de planta tiene cerca de 100 especies cuya distribución va desde la cuenca mediterránea hasta China. Utilizadas como plantas ornamentales son muy apreciadas por sus bonitas flores tubulares amarillas, rosas o incluso blancas sobre hojas blancas, grandes y aterciopeladas. También se usa esta planta para la elaboración de flores secas por su interesante aspecto escultural.

Otros usos tradicionales de la candilera son: aromatizar alimentos, sanear los armarios y proteger la ropa, como cosmético y para el tratamiento de diferentes indisposiciones corporales. Como hierba medicinal se cree que cura los ataques de melancolía y calma las crisis de asma. Su olor y sabor aromáticos son muy agradables.

En lo que se refiere al *Thymus zygis*, vulgarmente llamado **tomillo**, los romanos comenzaron a utilizar esta planta a modo de sales de baño para adquirir valor antes de las batallas. Sus componentes principales son el timol y el carvacrol que son dos antisépticos muy potentes, usados en la antigüedad para embalsamar los cuerpos, y es un importante ingrediente en las medicinas destinadas a curar afecciones respiratorias. Sus propiedades expectorantes y antisépticas lo convierten en un eficaz remedio para el tratamiento de bronquitis y afecciones catarrales.

El tomillo es una planta perenne, subarborescente, de pequeño tamaño, con ramas leñosas en su base. Posee hojas perennes, pequeñas, de forma lineal a elíptica y de color verde grisáceo generalmente. Produce racimos de flores pequeñas, de corola blanca o rosada y son muy apreciadas por las abejas (para la miel). El tallo es erecto, de sección cuadrangular. Tiene raíz fibrosa, grisácea y leñosa. Las semillas son de color pardo, redondeadas y muy pequeñas. El tomillo florece en junio y es abundante en suelos muy permeables, de textura media y tosca e incluso pedregosos. No se adapta bien en suelos arcillosos o demasiado húmedos.

Además de su uso culinario – sirve para aromatizar caldos, rellenos, sopas, combina bien con platos de pescado, legumbres, carnes, mantequillas, etc. -, se puede encontrar, involuntariamente, en el botiquín de muchos hogares ya que es un ingrediente habitual en muchas marcas de enjuagues bucales, descongestivos y antisépticos, siendo además muy eficaz para las digestiones difíciles y como repelente de mosquitos. ■



Vimeiro / Sauce mimbrero (*Salix viminalis*). Adeliaçor.



Malva / Malva. (*Malva sylvestris*). Adeliaçor.



Loureiro / Laurel (*Laurus azorica*). Adeliaçor.

Founcho doce / Hinojo (*Foeniculum vulgare*). Adeliaçor.



# ADELIAÇOR

Uso tradicional das plantas  
Uso tradicional de las planta

pt

**Tal** como nas restantes ilhas do arquipélago dos Açores o clima e a geografia do território da Zona de Intervenção da ADELIAÇOR potenciam a existência de algumas plantas com propriedades medicinais e aromáticas e de fornecedoras de diversas matérias-primas para a produção de artefactos utilitários com grande importância no quotidiano dos açorianos.

São diversas as plantas cuja utilidade se reveste de grande importância, destacamos: Erva-cidreira, Vimeiro Erva-de-SãoRoberto, Dragoeiro, Malva, Hortelã, Funcho, Salva, Louro-da-terra, Macela (ou Marcela ou Camomila) e a Salsa.

Das diversas plantas destacamos quatro espécies que, pela sua importância na gastronomia, tratamento de algumas doenças e utilidade têm sobrevivido ao longos dos tempos.

## Macela ou Marcela - *Anthemis nobilis*

A Macela apresenta-se como uma erva rasteira e resistente com folhas verdes-esbranquiçadas com flores amarelas reunidas em capítulos. Mede entre 10 e 30cm de altura e tem cheiro penetrante e um sabor amargo.

Nos Açores, esta planta, que surge em campos cultivados e nas bermas dos caminhos, é usada como planta medicinal, sobretudo para aliviar sintomas de mal-estar do estômago e do abdómen, bem como nas doenças da pele e dos olhos, sendo também utilizada para curar inflamações das vias urinárias. O seu aroma é igualmente utilizado para aliviar a asma e curar as insónias.

## Malva - *Malva sylvestris*

A Malva é uma planta da família das *malvaceae* que apesar de preferir climas mais temperados e sub-tropicais, adapta-se muito bem ao território açoriano.

Esta planta, originária da região mediterrânica e macaronésia, surge em zonas já afectadas pela actividade humana mas também em terrenos sem cultivo.

Na medicina popular açoriana as suas folhas fervidas utilizam-se para curar feridas e ajudar a cicatrização, podendo ser ainda usada para curar inflamações das gengivas, garganta e dores de dentes ou até mesmo problemas de estômago, gripes e colites. É também um bom calmante natural e bom diurético.

## Vimeiro - *Salix viminalis*

O Vimeiro é uma árvore oriunda da África do Sul Europa e de algumas regiões da Ásia. É deste arbusto, pertencente à família das *salicaceas*, que se extrai a matéria-prima com a qual se produz a cestaria - o vime - que possui um formato de uma vara delgada e de cor amarelada.

Os vimes retirados do vimeiro, depois de previamente cozidos e descascados, são trabalhados através de técnicas tradicionais como a espiral cozida, do entrançado ou do entrecruzado produzindo assim cestos de várias formas e até mobiliário rústico muito apreciado nos dias de hoje.

Pela sua abundância e resistência os cestos que provém do vimeiro eram usados sobretudo para apoiar os trabalhos rurais da lavoura e da pesca nomeadamente na apanha da usa. Também durante as festividades religiosas do Pentecostes, as oferendas de massa são transportadas em cestos feitos de vimes. Tal como nos primórdios do povoamento, os artefactos produzidos a partir dos galhos do vimeiro continuam, nos dias de hoje, a fazer parte do quotidiano das gentes açorianas.

## Cedro-do-mato - *Juniperus brevifolia*

O Cedro-do-mato é a única resinosa endémica dos Açores e é uma planta característica da Floresta Laurissilva. Apresenta-se como uma árvore ou arbusto com uma pequena coroa, tronco geralmente torcido que pode atingir os 12 metros de altura.

Quando chegaram os primeiros povoadores encontraram nas ilhas dos Açores revestidos de um denso arvoredado, onde predominava o cedro, também conhecido por Cedro-das-ilhas, Cedro-da-terra ou Zimbro. A abundância deste tipo de madeira, de madeira de cor avermelhada, rija, rica em óleos essenciais que lhe dão um odor típico, fez dos povoadores babéis marceiros.

O Cedro-do-mato e outras madeiras endógenas eram aplicados na construção de diversos tipos de artefactos e pequenas peças ornamentais, desde alfaias agrícolas, transportes de tracção animal, moinhos de vento, até aos potes e celhas de vinho. A madeira de Cedro-do-mato era também a matéria-prima para a construção das Fechaduras de madeira da Ilha do Corvo, testemunhos da habilidade dos artesãos desta ilha.

Actualmente não é permitido o corte de madeira de Cedro-do-mato, por esta ser uma espécie protegida por vários estatutos. ■

**A** igual que ocurre en el resto de las islas del archipiélago de las islas Azores, el clima y la geografía del territorio de la zona de intervención de ADELIAÇOR, favorecen la existencia de algunas plantas con propiedades medicinales, aromáticas y suministradoras de diversas materias primas para la fabricación de utensilios domésticos con gran importancia en la vida cotidiana de los azorianos.

Son diversas las plantas cuya utilidad adquiere una importancia relevante, entre las que destacamos: la melisa, el mimbre, la hierba de San Roberto, el drago, la malva, la hierbabuena, el hinojo, la salvia, el laurel de las Azores, la manzanilla y el perejil.

De todas ellas, destacamos cuatro especies que, por su importancia en la gastronomía, el tratamiento de algunas enfermedades y su utilidad han sobrevivido a lo largo de los tiempos.

**Manzanilla - *Anthemis nobilis***

La manzanilla se presenta como una hierba rastrera y resistente, con hojas verdes blanquecinas y con flores amarillas reunidas en capítulos. Mide entre 10 y 30 cm. de altura y tiene un olor penetrante y sabor amargo.

En las islas Azores, esta planta, que se da en campos cultivados y en las cunetas de los caminos, se usa como planta medicinal, sobre todo para aliviar los síntomas del malestar de estómago y abdomen, así como en las enfermedades de la piel y los ojos, siendo también utilizada para curar inflamaciones de las vías urinarias. Las vaporizaciones de esta planta sirven para aliviar el asma y curar el insomnio.

**Malva común - *Malva sylvestris***

La malva es una planta de la familia de las *Malvaceae* que, a pesar de preferir climas más templados y subtropicales, está perfectamente adaptada al territorio azoriano.

Esta planta, originaria de la región mediterránea y macaronésica, se da tanto en zonas afectadas por la actividad humana como en terrenos sin cultivar.

En la medicina popular azoriana sus hojas hervidas se utilizan para curar heridas y ayudar a su cicatrización, pudiendo ser usada también para curar inflamaciones de las encías, garganta y dolor de dientes, así como para problemas de estómago, gripes y diarreas. Es, además, un buen calmante natural y un buen diurético.

**Cedro de las Azores - *Juniperus brevifolia***

El cedro de las Azores es la única especie resinosa endémica del archipiélago y es una planta característica del bosque de laurisilva. Se encuentra como árbol o arbusto con una pequeña corona y tronco generalmente torcido que puede llegar a alcanzar los 12 metros de altura.

Cuando llegaron los primeros pobladores encontraron en las islas Azores un paisaje cubierto por una densa arboleda, en la que predominaba el cedro,

también conocido por cedro de las islas, cedro del terreno o zimbro. La abundancia de este tipo de madera, de color encarnada, resistente, rica en esencias naturales que le otorgan un aroma característico, hizo que los pobladores se convirtieran en hábiles constructores de muebles.

El cedro de las Azores y otras maderas autóctonas se utilizaron en la construcción de muy variados objetos así como en pequeñas piezas ornamentales, desde aperos agrícolas, transportes de tracción animal, molinos de viento, hasta cubas y barricas para el vino. La madera del cedro de las Azores era también la materia prima para la construcción de las típicas cerraduras de madera de la isla de Corvo, testigos de la habilidad de los artesanos de esta isla.

Actualmente está prohibido cortar madera de cedro de las Azores por ser una especie protegida por varios estatutos.

**Sauce mimbrero - *Salix viminalis***

El sauce mimbrero es un árbol oriundo de África del sur, Europa y de algunas regiones de Asia. De este arbusto, perteneciente a la familia de las *Salicaceae*, se extrae la materia prima con la que se elaboran objetos de cestería –el mimbre- que tiene forma de vara delgada y color amarillento.

Los mimbres cortados del sauce, tras ser cocidos y pelados, se trabajan por medio de técnicas tradicionales como la espiral cocida, el entrecruzado o el entrecruzado, elaborando de esta forma cestos de distinto tipo e incluso mobiliario rústico muy apreciado en la actualidad.

Por su abundancia y resistencia, los cestos elaborados con mimbre se usaban sobretodo como aparejos necesarios para la agricultura y pesca, concretamente para la recogida de la uva. También durante las festividades religiosas de Pentecostés, las ofrendas se transportan en cestos hechos con mimbre.

Igual que en los primeros tiempos del poblamiento, los objetos fabricados a partir de ramas de sauce mimbrero continúan, hoy en día, formando parte de lo cotidiano entre las gentes azorianas. ■

Vidalia (*Azorina vidalii*). Adeliçaor.



Fechadura de madeira do Corvo / Cerradura de Madera isla de Corvo (*Juniperus brevifolia*). Adeliçaor.

Macela ou Marcela / Manzanilla (*Anthemis nobilis*). Adeliçaor.



# ADER La Palma

La Palma, Biodiversidad y Etnobotánica

La Palma, Biodiversidade e Etnobotânica



Pino canario en la Caldera de Taburiente / Pinheiro das Canárias (*Pinus canariensis*). ADER-La Palma

Bosque de Dragos / Dragoeiro (*Dracaena draco*). ADER-La Palma

Es

Si hay algo que caracteriza a la isla de La Palma es su enorme biodiversidad. Es el resultado de su situación geográfica en pleno Atlántico y de la influencia de los vientos alisios, que junto a la peculiar orografía posibilitan un abanico de microclimas y las circunstancias propicias para albergar variados ecosistemas y paisajes: los frondosos bosques de laurisilva, la vegetación propia de las zonas volcánicas, los espectaculares bosques de pinos, e incluso la flora de alta montaña y cumbres. Todo esto en apenas 704 kilómetros cuadrados.

Como muestra de esa biodiversidad, se puede destacar que la flora de La Palma está compuesta por más de 770 especies, de las cuales aproximadamente 80 son endémicas de la isla y confieren un paisaje natural de enorme valor botánico, objeto de protección en más del 35% de su superficie y distinguido como Reserva Mundial de la Biosfera en su totalidad.

Se trata de un territorio insular, con costumbres y cultura diferenciadas, donde la población local ha hecho suya toda esa biodiversidad dándole muy variados usos, a la vez que se ha preocupado de cuidarla y de transmitir sus cualidades de generación en generación. Prueba de ello es la importancia de las plantas en la medicina popular, aún con fuerte arraigo entre mayores y jóvenes, y que trasciende fuera de la isla.

La Palma es, además, reconocida por la riqueza y variedad de su artesanía. Y es en este campo donde la utilización de los recursos etnobotánicos cobra singular importancia (maderas, fibras, fitocolorantes, esencias, aceites,...). Tomemos como ejemplo el aprovechamiento del moral (*Morus nigra*) y de distintas especies tintóreas, en la artesanía de la seda, fundamental para la pervivencia del último vestigio en Europa de un proceso milenario.

Al sabor de nuestra gastronomía contribuyen de manera sutil numerosas especies vegetales, a cuyo uso han contribuido los constantes intercambios culturales con marineros, europeos y sudamericanos, que además de introducir numerosas variantes culinarias, sobre todo en especies hortícolas y frutales tropicales y subtropicales, también han enriquecido significativamente la utilización de especies.

Por último, el aprovechamiento de los recursos botánicos en la isla de La Palma, alcanza incluso niveles artísticos de nivel internacional, con manifestaciones en jardines y parques, ornamentación de iglesias y, sobre todo, en numerosas fiestas populares. Alcanza su cénit en la fiesta del Corpus Christi (declarada de interés nacional), única en el mundo en el uso de todo tipo de vegetales para decorar bellísimas estructuras verticales en forma de arcos, de hasta 15 metros de altura, que decoran sus calles y plazas y constituye

un atractivo cultural y turístico de primer orden.

A continuación hemos hecho una selección de cuatro especies destacadas:

#### **Pino canario** (*Pinus canariensis*)

Árbol autóctono de entre 15 y 25 m. de altura (aunque puede alcanzar hasta 60 m.), con la corteza pardo-rojiza y la copa densa cónica regular. Las acículas son de color verde claro, tienen entre 20-30 cm. y están agrupadas de tres en tres.

Es de crecimiento rápido y con alto contenido en resina, que le ofrece una buena resistencia al fuego y le confiere un inestimable valor forestal. Está declarado símbolo vegetal de la isla y su madera interna (duramen), llamada tea, es la más apreciada para las estructuras de iglesias, viviendas, bodegas, lagares y barricas. Sus acículas son de utilidad agraria para camas de ganado y acolchado de hortícolas y hasta su resina es aprovechable para calafatear embarcaciones y barricas.

#### **Palmera canaria** (*Phoenix canariensis*)

Especie autóctona de tronco único grueso, de hasta 30 m. de altura y 80-90 cm. de diámetro. Es la palmera con la mayor cantidad de hojas en su copa, ya que puede contar con más de 50, de color verde claro (pinnadas, de 5-6 m.). Ofrece frutos globoso-ovoides, anaranjados y comestibles. Su principal aprovechamiento es artesanal (cestería), aunque también es muy popular como cortavientos en zonas costeras, además de ser usada para techumbres estacionales ligeras, para construir colmenas y por las propiedades medicinales de sus frutos contra la tos y el catarro.

#### **Arrebol palmero** (*Echium breviramem*)

Arbustos perennes, de pequeño porte, cubiertos con pelos tiesos y espinosos, de hojas enteras e inflorescencias densas de flores blancas, presentes en las zonas más áridas y en suelos volcánicos. Se trata de un endemismo palmero con propiedades melíferas, que da lugar a una miel cristalizada de color blanco lechoso, única en el mundo.

#### **Drago** (*Dracaena draco*)

Especie de longevidad centenaria, con tronco grueso y fibroso de color plateado y follaje siempre verde de largas y afiladas hojas. Muestra flores cremosas en racimos terminales, que producen frutos en bayas anaranjadas comestibles. Este árbol, de porte singular, es protagonista de numerosas leyendas y cuenta con aplicaciones ganaderas (forraje y corcho colmenero), domésticas y artesanales (tinte para ropa y para maderas), así como agrarias (para la fabricación de cuerdas de atado de viñedos y hortalizas).



Arrebol palmero. (*Echium breviflorum*). ADER-La Palma

pt

**Se** algo existe que caracteriza a ilha de La Palma é sem dúvida a sua enorme biodiversidade. É o resultado da sua situação geográfica em pleno Atlântico e da influência dos ventos alísios que, juntamente com a peculiar orografia, permitem um leque de microclimas e as circunstâncias propícias para albergar vários ecossistemas e paisagens: os frondosos bosques de laurissilva, a vegetação própria das zonas vulcânicas, os espectaculares bosques de pinheiros, e inclusive a flora de alta montanha e cumes. Tudo isto em apenas 704 quilómetros quadrados.

Como mostra desta biodiversidade, convém referir que a flora de La Palma é composta por mais de 770 espécies, das quais cerca de 80 são endémicas da ilha e conferem uma paisagem natural de enorme valor botânico, objecto de protecção em mais de 35% da sua superfície, está classificada como Reserva Mundial da Biosfera em toda a sua extensão.

Trata-se de um território insular, com uns costumes e uma cultura diferenciados, onde a população local fez sua toda esta biodiversidade dando-lhe usos variados, preocupando-se simultaneamente em cuidá-la e em transmitir as suas qualidades de geração em geração. Prova disto é a importância das plantas na medicina popular, fortemente enraizada entre adultos e jovens, e que transcende fora da ilha.

La Palma é ainda reconhecida pela riqueza e variedade do seu artesanato. É neste campo que a utilização dos recursos etnobotânicos adquire singular importância (madeiras, fibras, fitocorantes, essências, azeites, ...). Tomemos como exemplo o aproveitamento da amoreira-negra (*Morus nigra*) e de várias espécies tintórias, no artesanato da seda, fundamental para a sobrevivência do último vestígio na Europa de um processo milenar.

Para o sabor da nossa gastronomia contribuem de maneira subtil numerosas espécies vegetais, para cujo uso contribuíram os constantes intercâmbios culturais com marinhos, europeus e sul-americanos que, para além de introduzir numerosas variantes culinárias, sobretudo em espécies hortícolas e frutas tropicais e subtropicais, também enriqueceu significativamente a utilização de especiarias.

Por último, o aproveitamento dos recursos botânicos na ilha de La Palma, atinge inclusive níveis artísticos de nível internacional, com manifestações em jardins e parques, ornamentação de igrejas e, sobretudo, em numerosas festas populares. Atinge o seu zénite na festa do Corpus Christi (declarada de interesse nacional), única no mundo no uso de todo o tipo de vegetais para decorar belíssimas estruturas verticais em forma de arcos, até 15 me-

tros de altura, que decoram as suas ruas e praças e constitui um atractivo cultural e turístico de primeira ordem.

A seguir destacamos uma selecção de quatro espécies:

**Pinheiro das Canárias** (*Pinus canariensis*)

Árvore autóctone, atinge uma altura que varia entre os 15 e os 25 m. (embora possa alcançar até 60 m.), com a casca castanha avermelhada e a copa densa cónica regular. As agulhas são verde claras, têm cerca de 20-30 cm. e estão agrupadas por três.

É de crescimento rápido e com elevado teor de resina, que lhe dá uma boa resistência ao fogo e lhe confere um inestimável valor florestal. Está declarado símbolo vegetal da ilha e a sua madeira interna (cerne) é a mais apreciada para a estrutura de igrejas, vivendas, adegas, lagares e barricas. As suas agulhas têm uma utilidade agrária para camas de gado e acolchoado de hortícolas e a sua resina é aproveitada para calafetar embarcações e barricas.

**Palmeira das Canárias** (*Phoenix canariensis*)

Espécie autóctone de tronco único grosso, pode alcançar 30 m. de altura e 80-90 cm. de diâmetro. É a palmeira com a maior quantidade de folhas na sua copa, uma vez que pode contar com mais de 50, de cor verde-claro (folhas pinuladas de 5-6 m.). Oferece frutos globoso-ovóides, alaranjados e comestíveis. O seu principal aproveitamento é artesanal (cestaria), embora seja também muito popular como corta-ventos em zonas costeiras, para além de ser usada para coberturas sazonais ligeiras, para construir colmeias e pelas propriedades medicinais dos seus frutos contra a tosse e o catarro.

**Arrebol palmero** (*Echium breviflorum*)

Arbustos perenes, de pequeno porte, cobertos com pêlos direitos e espinhosos, de folhas inteiras e inflorescências densas de flores brancas, presentes nas zonas mais áridas e em solos vulcânicos. Trata-se de um endemismo da ilha de Las Palmas com propriedades melíferas, dá lugar a um mel cristalizado de cor branca leitosa, único no mundo.

**Dragoeiro** (*Dracaena draco*)

Espécie de longevidade centenária, com um tronco grosso e fibroso de cor prateada e folhagem sempre verde com folhas largas e afiadas. Tem flores cremosas em cachos terminais que produzem frutos em bagas alaranjadas comestíveis. Esta árvore, de porte singular, é protagonista de numerosas lendas e é utilizada na pecuária (forragem e colmeias de cortiça), a nível doméstico e artesanal (tinta para roupa e madeiras), assim como agrário (para o fabrico de cordas para atar os vinhedos e hortaliças).

**S**ituada na zona centro do país, a região de Agueira, Dão e Caramulo é caracterizada por uma temperatura média anual de 13°C, que varia entre a temperatura mínima de 2,1° C, no Inverno, e de 28,4° C, nos meses quentes. Ainda que existam na região vários micro-climas, os Invernos são geralmente frios e chuvosos e os Verões quentes e secos.

Desta forma, a região reúne as características edafo-climáticas necessárias para o desenvolvimento de variadas espécies botânicas, amplamente conhecidas e utilizadas na região.

Fortemente enraizada na cultura local e associadas a lendas, mitos e tradições, o uso de plantas aromáticas, medicinais e decorativas, transportaram ao longo dos anos, segredos por vezes difíceis de desvendar.

Embora no passado a sua utilização se destinasse a usos culinários, actualmente as ervas aromáticas e medicinais granjeiam a aceitação dos mais cépticos, sendo largamente utilizadas na região para a conservação e confecção de alimentos, usos terapêuticos e medicinais.

A aceitação no mercado local e nacional destas flores silvestres, que pintam de novas cores os campos da região, incentiva a criação de micro-empresas associadas à plantação e exploração de espécies botânicas.

#### **Alfazema** (*Lavandula angustifolia*)

A Alfazema é um arbusto aromático, resistente a condições climáticas desfavoráveis. Das suas características salientam-se as suas espigas de cor azul-lilás e as suas pequenas folhas verde – prateado. Este arbusto poderá atingir cerca de 55 cm de altura.

As suas propriedades aromáticas e medicinais, proporcionam a sua frequente utilização. Na culinária é utilizada para aromatizar bolos, bolachas, açúcares e compotas.

Como planta medicinal, esta tem sido usada em infusões (chá), para curar as dores de cabeça, em banhos de imersão para a cura da gripe, como desinfectante para a cura de ferimentos e, de acordo com a população local, é ainda indicada para a cura de fungos e bactérias (infecções bacterianas). Nas noites quentes de verão, a alfazema é também usada como principal ingrediente na confecção de repelentes para insectos.

#### **Equinacea** (*Echinacea purpúrea*)

Esta flor silvestre com cerca de 60 cm de altura, de aroma suave e de tonalidade rosa-púrpura é conhecida pelas suas propriedades aromáticas e medicinais.

Das suas propriedades medicinais, destaca-se a sua aplicação anti-bacteriana e anti-viral, sendo usada em tratamentos e na prevenção de infecções. A sua acção cicatrizante incentiva o recurso a imersões e infusões, muito frequentes na região, para tratamento de queimaduras, feridas, doenças e pele como o acne, insolações, entre outros.

As propriedades curativas das suas raízes são comumente conhecidas, sendo usual a sua utilização no tratamento de infecções respiratórias e virais como a gripe, dores de cabeça e garganta, tosse ou rouquidão.

#### **Narciso-do-Mondego** (*Narcissus Scaberulus*)

O Narciso-do-Mondego (*Narcissus Scaberulus*) encontra o seu nome associado à lenda do jovem Narciso, figura lendária conhecida pelo seu egocentrismo, que desprezava o amor em prol do culto da beleza. Conta a lenda que este jovem conseguiria lonjura de dias se não olhasse para si mesmo, mas, num dia quente de verão, ao beber água numa fonte, este contemplou a sua imagem reflectida...

No local onde veio a morrer, nasceu uma flor que, mais tarde, viria a ser chamada de Narciso-do-Mondego (*Narcissus Scaberulus*).

Esta flor de cor amarela, delicada, frágil e campestre cresce em abundância entre os meses de Fevereiro e Abril, nas encostas do Rio Mondego, mais especificamente na Aldeia de Oliveira do Conde, inserida no Sítio Classificado de Carregal do Sal (PTCON0027), no âmbito da Rede Natura 2000.

O Narciso do Mondego ocorre rodeado de vegetação arbustiva densa, solos húmidos, rochosos e de origem granítica, podendo apenas uma haste apresentar até sete pequenas flores.

#### **Segurelha-das-Montanhas** (*Satureja montana*)

A Segurelha-das-Montanhas (*Satureja montana*) pode ser observada na região, em solos férteis, leves e ensolarados.

Esta espécie arbustiva, que poderá atingir cerca de 30 cm de altura, é facilmente identificada pelas suas folhas compridas de cor verde-escuro e pelas suas pequenas flores de tonalidade branca, geralmente apresentando pequenos raios de cor roxo-rosado, formando entre si pequenos ramos. São habitualmente usadas em infusões no tratamento de constipações, alterações digestivas, inflamações orais e pequenas feridas. Entre as suas propriedades destacam-se ainda o efeito estimulante e balsâmico.

De acordo com a terapêutica, poderão ser usadas as folhas, as flores ou até mesmo os ramos deste pequeno arbusto.

Pelo seu aroma intenso, combinado com o paladar apimentado e ligeiramente amargo, a Segurelha-das-Montanhas (*Satureja montana*) também é usada para condimentar e perfumar carnes grelhadas, aves, peixes e queijos.

Desta forma, a Segurelha-das-Montanhas (*Satureja montana*) é sobejamente conhecida e apreciada na região pelas suas características medicinais e aromáticas. ■



Narciso-do-Mondego / Narciso  
(*Narcissus scaberulus*). ADICES

# ADICES

Plantas tradicionais emblemáticas

Plantas tradicionales emblemáticas

Equinacea / Equinácea  
(*Echinacea purpúrea*). CABA

Segurelha-das-Montanhas / Ajedrea de Montaña  
(*Satureja montana*). ADICES



**S**ituada en la zona centro del país, la región de Aguieira, Dão y Caraluz, se caracteriza por una temperatura media anual de 13° C, que varía entre la temperatura mínima de 2,1° C, en invierno, y de 28,4° C en los meses de verano. Aunque existen en la región varios microclimas, los inviernos son generalmente fríos y lluviosos y los veranos calientes y secos.

Así, la región reúne las características edafo-climáticas necesarias para el desarrollo de variadas especies botánicas, ampliamente conocidas y utilizadas en la zona.

Fuertemente enraizado en la cultura local y asociado a leyendas, mitos y tradiciones, el uso de plantas aromáticas, medicinales y decorativas ha sido transmitido a lo largo de los años en forma de secretos a menudo difíciles de desvelar.

Aunque en el pasado su utilización se destinara a usos culinarios, actualmente las hierbas aromáticas y medicinales se han granjeado la aceptación de los más escépticos, siendo muy utilizadas en la región para la conservación y elaboración de alimentos, usos terapéuticos y medicinales.

La aceptación en el mercado local y nacional de estas flores silvestres, que pintan de nuevos colores los campos de la región, incentiva la creación de microempresas asociadas a la plantación y explotación de especies botánicas.

#### **Espliego (*Lavandula angustifolia*)**

El espliego es un arbusto aromático, muy resistente a condiciones climáticas desfavorables. Entre sus características principales destacan sus espigas de color azul liláceo y sus pequeñas hojas de color verde plateado. Este arbusto puede llegar a alcanzar los 55 cm. de altura.

Sus propiedades aromáticas y medicinales facilitan un uso muy frecuente. En gastronomía se utiliza para aromatizar bizcochos, galletas, azúcares y compotas.

Como planta medicinal ha sido usada en infusiones (té) para curar el dolor de cabeza, en baños para curar la gripe, como desinfectante de heridas y, según la población local, está también indicada para la cura de infecciones bacterianas. En las noches cálidas de verano, el espliego se usa como ingrediente principal en la elaboración de repelentes contra los insectos.

#### **Equinácea (*Echinacea purpurea*)**

Esta flor silvestre, con cerca de 60 cm. de altura, de suave aroma y de tonalidad rosa púrpura, es conocida por sus propiedades aromáticas y medicinales.

Entre sus propiedades medicinales destaca su aplicación antibacteriana y antiviral, siendo usada en diferentes tratamientos y para la prevención de

infecciones. Su acción cicatrizante fomenta su uso en baños e infusiones, muy frecuentes en la región, para el tratamiento de quemaduras, heridas, enfermedades de la piel como el acné, insolaciones, entre otros.

Las propiedades curativas de sus raíces son comúnmente conocidas, siendo habitual su utilización para tratar infecciones respiratorias y virales como la gripe, dolor de cabeza y garganta, tos o ronquidos.

#### **Narciso del Mondego (*Narcissus scaberulus*)**

El Narciso del Mondego (*Narcissus scaberulus*) vincula su nombre a la leyenda del joven Narciso, figura legendaria conocida por su egocentrismo, que despreciaba el amor en favor del culto a la belleza. Cuenta la leyenda que este joven conseguiría la longevidad si nunca se mirase a sí mismo, pero un día cálido de verano, al beber agua en una fuente, éste vio su imagen reflejada en el agua...

En el lugar donde murió nació una flor que, más tarde, recibiría el nombre de Narciso del Mondego.

Esta flor, de color amarillo, delicada, frágil y campestre, crece en abundancia entre los meses de febrero y abril en las márgenes del río Mondego, más concretamente en la aldea de Oliveira do Conde, integrada en el Sitio Calificado de Carregal do Sal (PTCON0027), en el ámbito de la Red Natura 2000.

El Narciso del Mondego se cria entre vegetación arbustiva densa, en suelos húmedos, rocosos y de origen granítico, pudiendo un solo tallo presentar hasta siete pequeñas flores.

#### **Ajedrea de Montaña (*Satureja montana*)**

La ajedrea de montaña (*Satureja montana*) se puede encontrar en la comarca en suelos fértiles, poco densos y soleados.

Esta especie arbustiva, que puede llegar a alcanzar los 30 cm. de altura, se identifica fácilmente por sus largas hojas de color verde oscuro y por sus pequeñas flores de tonalidad blanca, que presentan generalmente pequeños destellos de color rojo rosáceo, formando entre sí pequeños ramitos.

Se usa habitualmente en infusiones para tratar los constipados, las alteraciones digestivas, inflamaciones bucales y pequeñas heridas. Entre sus propiedades más destacadas sobresale su efecto estimulante y balsámico.

Para su utilización terapéutica se pueden usar las hojas, las flores e incluso las ramas de este pequeño arbusto.

Debido a su intenso aroma, junto a su sabor apimentado y ligeramente amargo, la ajedrea de montaña (*Satureja montana*) también se usa en la cocina para condimentar carnes asadas, aves, pescados y quesos.

Por todo ello, la ajedrea de montaña (*Satureja montana*) es sobradamente conocida y apreciada en la comarca, sobre todo por sus propiedades medicinales y aromáticas. ■

Alfazema / Lavanda  
(*Lavandula angustifolia*). CABA







Artesano trabajando el esparto / Artesão trabalhando o esparto (haciendo "pleita"). Javier Cuéllar.

Preparando un pino para la resinación / Preparando um pinheiro para extrair a resina ADIMAN. M.A. Rubio.



# ADIMAN

El uso tradicional de las plantas en La Manchuela Conquense

A utilização tradicional das plantas em La Manchuela Conquense



**Has** ta hace unas pocas décadas la comarca de La Manchuela Conquense, ha sido fundamentalmente una sociedad rural de autoconsumo agrícola y ganadero y sus gentes han utilizado sus recursos naturales para satisfacer gran parte de sus necesidades. La emigración de la población a partir de los años 60, los cambios socioeconómicos y, más recientemente, la nueva sociedad de consumo, conllevan a una situación donde, cada vez más, se van perdiendo importantes valores culturales; como pudieran ser aquellos que relacionan el aprovechamiento del territorio con la actividad cotidiana de sus gentes y su devenir histórico. La utilización tradicional de las plantas es un ejemplo de sabiduría popular, de adaptación humana a un territorio y, en definitiva, de identidad cultural que no debemos dejar que desaparezca.

## Zumaque (*Rhus coriaria*)

El zumaque es una mata alta o arbusto que no suele sobrepasar los 3 m. de altura. Muy característica por el color anaranjado-rojo que adopta su follaje en otoño y por sus frutos de color rojizo agrupados en racimos.

Se trata de uno de los cultivos más originales de todos cuantos se han dado en la comarca. Su proceso de producción tradicional era similar al del cereal, es decir, se plantaba, se desarrollaba, se segaba y se trillaba en la era. Este cultivo se encuentra hoy completamente desaparecido. En la Manchuela es bastante abundante en su mitad sur localizándose en ribazos, setos entre fincas y orillas de caminos y carreteras. El extracto del tanino conseguido de las hojas y flores del zumaque se ha utilizado desde la antigüedad para curtir pieles (su nombre "coriaria" procede del latín "corium" que significa cuero), no en vano esta planta está considerada como uno de los más nobles y antiguos curtientes en todo el arco mediterráneo. También se ha usado para la consecución de un tinte de color negro muy especial que mejora la uniformidad y la penetración de las tinturas tratadas. Además, según la sabiduría popular, la corteza de este arbusto tiene propiedades astringentes y antisépticas. En la actualidad se está planteando su recuperación como curtiente natural frente a los productos químicos que en muchos casos representan un preocupante problema ambiental.

## Tomillo (*Thymus vulgaris*)

Mata de base leñosa, normalmente menor a 30 cm de altura. Sus hojas pequeñas lanceoladas, enteras y opuestas. Las flores rosadas y blancas que se agrupan en botones florales al extremo de los tallos.

El tomillo es una planta de las denominadas aromáticas silvestres que en la cultura tradicional campesina ha sido utilizada para distintos usos, principalmente medicinales y gastronómicos. Así, la tradición nos dice que la infusión de ramas de tomillo servía para aliviar la tos y los trastornos digestivos, sobre todo, aquellos que tenían que ver con algún parásito, y también para combatir el mal aliento. En la cocina, es fácil descubrir el tomillo como condimento de carnes y estofados, realizando el sabor y facilitando la digestión. Pero uno de los usos más importantes y destacados de esta planta ha sido la de formar parte del ritual en la celebración festiva y procesión del Corpus Christi, ambientando con su olor y fragancia natural, templos, atrios, altares y calles del recorrido de este histórico desfile procesional. En el pueblo de Villanueva de la Jara permanece viva esta tradición, por medio de la cual, todos los años,

un grupo de vecinos cubre y alfombra con tomillo el suelo de su magnífica y espectacular Basílica Parroquial.

## Esparto o atocha (*Stipa tenacissima*)

Planta herbácea perenne de la familia de las gramíneas, con tallos huecos por dentro de hasta 1,5 m. de altura. Hojas simples, acintadas y algo punzantes que se enrollan longitudinalmente llegando a formar un tubo. Aparece en las zonas más secas de la comarca sobre suelos pobres.

Tal vez sean la resistencia y la perdurabilidad de esta planta las características que han hecho que, desde tiempos remotos, se haya hecho del esparto un elemento imprescindible en el mundo rural tradicional. Las fibras de sus hojas se podían utilizar para tejer en "crudo", es decir, al natural, o como esparto "picado", o sea, deshilachando las hojas con el batir de las llamadas "mazas" del esparto, dependiendo del objeto que se quisiera realizar. Por ejemplo, para hacer sogas, vencejos, jareta y recincho, se utilizaba el esparto "picado", mientras que para hacer cestas, esteras, baleos, etc. se usaba el esparto "crudo". Con esparto se elaboraban muchísimos útiles domésticos (alfombras, esteras, baleos, cestas, cestos, barjas, fundas para botellas y garrafas, etc.), útiles para distintos trabajos (cuévanos, espuertas, sembraderas, sogas y cordeles de distinto tipo, queseras, alborgas o esparteñas, etc.) y diferentes útiles para las caballerías (albardas, serones, aguaderas, ramaleras, cinchas, trallas, etc.).

## Pino rodeno (*Pinus pinaster*)

El pino negral, rodeno o resinero es un árbol de hasta 25 m. de altura, muy ramoso. La corteza de la parte media y baja de su tronco tiene un color pardo-negruzco. Sus hojas aciculares, agrupadas por parejas, son las más largas (10-25 cm.) y rígidas de los pinos ibéricos. Sus piñas son grandes (10-20 cm.). En la Manchuela es abundante en las estribaciones montañosas de la mitad norte, destacando los montes de Paracuellos de la Vega y Almodóvar del Pinar.

A través de incisiones en su tronco se extraía la resina de color blanquecino (miera), que era recogida en recipientes de barro. A partir de la miera se obtenía, por un lado, el aguarrás o trementina (usado en la industria de la pintura y los barnices), y por otro, la colofonia (sólido amarillento usado en la fabricación de papel y en la industria cosmética). Más antiguamente, de la miera se obtenía un alquitrán denominado "pez" usado para la impermeabilización de la madera. En los años cuarenta existía una fábrica en Almodóvar del Pinar, con una capacidad de 1.220 Tm. y la mayor parte de la población se dedicaba a la extracción de miera. Esta era una actividad muy trabajosa y dura que requería un largo aprendizaje (al que se dedicaban sus años de juventud) y una habilidad especial por parte del resinero. La aparición de productos químicos sustitutivos del aguarrás y la colofonia provocó a partir de 1960 un progresivo declive en la extracción y procesado de resina, hasta su total extinción en nuestros días. ■



**Até** há poucas décadas, a comarca de La Manchuela Conquense, foi fundamentalmente uma sociedade rural de auto consumo agrícola e de criação de gado, as suas gentes utilizavam os recursos naturais para satisfazer grande parte das suas necessidades. A emigração da população a partir dos anos 60, as mudanças socio-económicas e, mais recentemente, a nova sociedade de consumo, levam a uma situação em que, cada vez mais, se vão perdendo importantes valores culturais como aqueles que estão relacionados com o aproveitamento do território através da actividade quotidiana das suas gentes e do seu devir histórico. A utilização tradicional das plantas é um exemplo da sabedoria popular, da adaptação humana a um território e, em definitiva, da identidade cultural que não devemos deixar desaparecer.

## Sumagre (*Rhus coriaria*)

O sumagre é um arbusto que não ultrapassa os 3 m. de altura. Muito característico pela cor vermelha alaranjada que a sua folhagem adopta no Outono e pelos seus frutos de cor avermelhada agrupados em cachos.

Trata-se de um dos cultivos mais originais desta comarca. O seu processo de produção tradicional era similar ao do cereal, ou seja, plantava-se, desenvolvia-se, ceifava-se e era debulhado na era. Este cultivo está hoje totalmente desaparecido. Em La Manchuela é bastante abundante a Sul, localizando-se em encostas, sebes entre explorações e margens de caminhos e estradas. O extracto do tanino proveniente das folhas e das flores do sumagre era utilizado desde a antiguidade para curtir peles (o nome "coriária" tem a sua origem no latim "corium" que significa couro), não é em vão que esta planta é considerada um dos tanentes mais nobres e mais antigos em todo o arco mediterrânico. Também foi usado para a consecução de uma tintura de cor negra muito especial que melhora a uniformidade e a penetração dos tingimentos tratados. Para além do mais, segundo a sabedoria popular, a cortiça deste arbusto tem propriedades adstringentes e anticépticas. Actualmente está prevista a sua recuperação como tanente natural face aos produtos químicos que, em muitos casos, representam um problema ambiental preocupante.



Pinar de pino resinero / Pinheiro bravo  
(*Pinus pinaster*). ADIMAN. M.A. Rubio.

Espartal (Sisante) / Esparto ou atocha  
(*Stipa tenacissima*). ADIMAN. M. Pilar Rodríguez.



### Tomilho (*Thymus vulgaris*)

Arbusto de base lenhosa, normalmente inferior a 30 cm de altura, com folhas pequenas lanceoladas, inteiras e opostas. As suas flores são rosadas e brancas e agrupam-se em botões florais no extremo dos caules.

O tomilho é uma planta aromática silvestre que na cultura tradicional campesina foi utilizada para usos variados, principalmente medicinais e gastro-nómicos. Assim, reza a tradição que a infusão de ramos de tomilho servia para aliviar a tosse e os distúrbios digestivos, sobretudo, aqueles que estavam relacionados com algum parasita e também para combater o mau hálito. Na cozinha, é fácil descobrir o tomilho como condimento de carnes e estufados, realçando o sabor e facilitando a digestão. Mas um dos usos desta planta que mais se destacou foi a sua utilização no ritual da celebração festiva e procissão do Corpus Christi, ambientando com o seu odor e fragrância natural, templos, átrios, altares e ruas do percurso deste histórico desfile de procissão. Na aldeia de Villanueva de la Jara permanece viva esta tradição através da qual, todos os anos, um grupo de vizinhos cobre o solo da sua magnífica e espectacular Basílica Paroquial com um tapete de tomilho.

### Esparto ou atocha (*Stipa tenacissima*)

Planta herbácea perene da família das gramíneas, com caules ocos que pode atingir até 1,5 m. de altura. Folhas simples e algo pungentes que se enrolam longitudinalmente chegando a formar um tubo. Pode ser vista nas zonas mais secas da comarca, em solos pobres.

Talvez sejam a resistência e a perdurabilidade desta planta as características que fizeram com que, desde tempos remotos, se tenha feito do esparto um elemento imprescindível no mundo rural tradicional. As fibras das suas folhas podiam ser utilizadas para tecer em "cru", isto é, ao natural, ou como esparto "picado", ou seja, desfibrando as folhas com o bater dos chamados "malhos" do esparto, dependendo do objecto que se queria realizar. Por exemplo, para fazer cordas, vencilhos, redes e cintos, utilizava-se o esparto "picado", enquanto que para fazer cestas, esteiras, capachos, etc. usava-se o esparto "cru". Elaboravam-se muitos utensílios domésticos com esparto (tapetes, esteiras, capachos, cestas, cestos, merendeiras, revestimentos para garrafas e garrafões etc.), utensílios para vários trabalhos (alcofas, ceifas, semeadores, cordas e cordéis de vários tipos, queijeiras, sandálias e outro calçado, etc.) e diferentes utensílios para as cavalgadas (albardas, alforjes, bebedouros, cordas para amarrar à cabeçada do cavalo, cilhas, chicotes, etc.).

### Pinheiro bravo (*Pinus pinaster*)

O pinheiro montanhês, bravo ou resinero é uma árvore que alcança até 25 m. de altura e é muito ramoso. A cortiça da parte média e baixa do seu tronco tem uma cor parda anegrada. As suas folhas aciculares, agrupadas aos pares, são as mais longas (10-25 cm.) e rígidas dos pinheiros ibéricos. As suas pinhas são grandes (10-20 cm.). Em la Manchuela é abundante nos contrafortes montanhosos da metade norte, destacando os montes de Paracuellos de la Vega e Almodóvar del Pinar.

Através de incisões no seu tronco extraía-se a resina de cor esbranquiçada (gema), que era recolhida em recipientes de barro. A partir da gema obtinha-se, por um lado, a aguarrás ou terebintina (usada na indústria da pintura e nos vernizes), e por outro, a colofónia (sólido amarelado usado no fabrico de papel e na indústria cosmética). Mas antigamente, da gema obtinha-se um alcatrão chamado "pez" usado para a impermeabilização da madeira. Nos anos quarenta, existia uma fábrica em Almodóvar del Pinar, com uma capacidade de 1.220 Tm. e a maioria da população dedicava-se à extracção da gema. Esta era uma actividade muito trabalhosa e dura que requeria uma longa aprendizagem (à qual dedicavam os seus anos de juventude) e uma habilidade especial por parte do resinero. O aparecimento de produtos químicos de substituição da aguarrás e da colofónia provocou, a partir de 1960, um declínio progressivo da extracção e do processamento de resina, até à sua total extinção nos nossos dias.

Tomillo / Tomilho (*Thymus vulgaris*). ADIMAN. Mª Pilar Rodríguez



Zumaque / Sumagre (*Rhus coriaria*). ADIMAN. M.A. Rubio





Baga ou fruto de Sabugueiro / Fruto del Saúco (*Sambucus lanceolata* R. Br.).  
Marco Freitas – Parque Natural da Madeira (PNM)

Baga ou fruto de Loureiro / fruto del Laurel (*Laurus novocanariensis* Rivas Mart., Lousã, Fern. Prieto, E. Dias, J.C. Costa & C. Aguiar). Alexandre Luís - PNM



# ADRAMA

Usos tradicionais de plantas na Madeira

Usos tradicionales de las plantas en Madeira

Graça Mateus

Eng.<sup>a</sup> agrónoma, Técnica Superior Assessora Principal  
Parque Natural da Madeira



As plantas foram desde sempre um recurso alimentar, medicinal e industrial (tinturaria, cosmética, perfumaria e construção) ao longo de toda a história das comunidades humanas, permitindo-nos conhecê-las sócio-culturalmente. Na Madeira, desde a colonização que a população contornou as suas necessidades e dificuldades, recorrendo não só às plantas aqui encontradas, como é o caso das quatro espécies abaixo apresentadas, como às trazidas do Continente e das viagens transatlânticas, transmitindo oralmente estes saberes seculares de geração em geração. Como medicinais, utilizam-nas em duas preparações: “chá” – colocam partes da planta em água, fervendo 2 a 5 minutos; “infusão” – em aguardente, durante alguns dias.

**Loureiro**, (*Laurus novocanariensis* Rivas Mart., Lousã, Fern. Prieto, E. Dias, J. C. Costa & C. Aguiar), planta endémica da Madeira e Canárias.

Descrição botânica: árvore perene de 10-20 metros, ramos castanhos, tomentosos. Folha elíptica, oblonga, ovada, com ápice acuminado ou obtuso, verde escura; página superior glabra, inferior geralmente tomentosa enquanto jovem, com pequenas glândulas escuras nas axilas das nervuras secundárias; pecíolos 1,5-2,5 cm, pubescentes ou glabros. Inflorescência densamente tomentosa, flores amarelas claras. Baga 1-2 cm elipsóide preta quando madura.

Descrição dos usos: a madeira era usada para embutidos, utensílios de cozinha e quadros de mel das colmeias. Hoje, os ramos são utilizados nas tradicionais espetadas e decoração das igrejas, adros e ruas em festa. As folhas usam-se como condimento, aromatizante, medicinal, anti catarral, sudorífico e num “chá” com salsa para reforçar os ossos.

Uma mistura de três raminhos, para gripes, com um litro de água, um limão, três raminhos de alecrim (*Rosmarinus officinalis*), 2 folhas de malva brava (*Lavatera cretica*), um raminho de erva-cidreira (*Melissa officinalis*), açúcar e um cálice de aguardente de cana, depois de fervida e coada.

Das bagas é feito o tradicional “azeite de louro”, utilizado antigamente para iluminação é, hoje, usado como medicinal, tanto interna com externamente, contra o reumatismo, depurativo, cicatrizante, mesmo em queimadu-

ras, desinfetante, como no caso de feridas feitas com ferros, em que se coloca directamente umas gotas aquecidas, evitando o tétano. Para esfregar o ventre quando dói. Em caso de carços, umas gotas com as folhas cozidas e farinha de trigo que se coloca em cima, para desaparecerem. Também na prevenção de tromboses e cancro. Para constipações, uma cataplasma em estopa de linho e água – raz, colocando-se uma hora sobre o peito.

**Madre de Louro**, (*Laurobasidium laurii* (Geyl.) Julich), ocorre na Madeira e parte da Galiza.

Descrição botânica: cecídea provocada por um fungo específico. Vive como parasita sobre *Laurus novocanariensis*. O basidioma inicia-se a partir de um alargamento da zona infectada, dando lugar a excrescências esverdeadas que posteriormente se alongam e recurvam adquirindo tom mais escuro acastanhado, podendo atingir mais de 20 cm.

Descrição dos usos: Em “infusão” como emenagogo, hemostático e padecimentos uterinos.

Na freguesia da Ilha, à “infusão” adicionam botões de macela (*Chamaemelum nobile*) e erva cidreira de caninha (*Cymbopogon citratus*). Às mulheres, em período pós-parto, é dado um pequeno cálice de “infusão” de madre de louro e alfavaca (*Parietaria judaica*), sempre noiva (*Polygonum aviculare*), canela branca (*Peperomia galioides*) que fica 8 a 15 dias numa garrafa, debaixo do estrume de vaca.

**Sabugueiro**, (*Sambucus lanceolata* R. Br.), endémica da Madeira.

Descrição botânica: árvore de pequeno porte, caducifolia e glabra. Tronco e ramos branco-acinzentados. Folhas imparipinuladas, geralmente com 5-7 folíolos serrados, oblongos a oblongo-lanceolados de 2-17,5 cm. Flores dispostas num corimbo, esbranquiçadas com 6 mm diâmetro. Drupas globosas, cinzento-amareladas, raramente negras na maturação.

Descrição dos usos: As bagas maduras utilizavam-se na melhoria da coloração dos vinhos correntes. As flores em “infusão”, como diurético, emoliente, sudorífico e, também, em gargarejos contra inflamações de garganta e, ainda, em cataplasmas de folhas frescas no tratamento de contusões e feridas.

Na freguesia da Ilha, o “chá” de folhas é usado para banhos de pernas e pés inchados e a “infusão” dos frutos para atenuar dores menstruais.

**Losna**, (*Artemisia argentea* L'Hér.), endémica da Madeira, Porto Santo e Desertas.

Descrição botânica: subarbustiva, 75 cm, branco ou cinzento tomentosa. Folhas 1-2 pinatissectas 3-6,5cm, lóbulos com 1,5-5 mm de largura. Flores dispostas em paniculas de capítulos pequenos, involúcro 3-5 mm de diâmetro, com brácteas ovadas tomentosas, tubulosas amarelas.

Descrição dos usos: a “infusão” das folhas e raminhos floridos para dores de estômago, sudorífica, tónica, vermífuga, padecimentos uterinos, anemias. Para apoplexia, coloca-se num prato de barro brasas e sobre estas, as folhas de losna com algumas folhas de loureiro.

Para o estômago, um “chá”: um litro de água, folha de losna, casca de laranja amarga, raminho de hortelã-pimenta (*Mentha piperita*) e uma colher de chá de sementes de erva-doce (*Foeniculum vulgare*). ■



Flor de Sabugueiro / Flor del Saúco (*Sambucus lanceolata* R. Br.). Filipe Viveiros - PNM



Madre de Louro / Madre del loro o Laurel (*Laurobasidium laurii* MJ). Graça Mateus - PNM

Flor de Losna / - Flor de Ajenjo (*Artemisia argentea* L'Hér.). Graça Mateus - PNM



mente para iluminación y en la actualidad usado como medicinal, tanto interna como externamente, contra el reumatismo, como depurativo, cicatrizante, incluso en quemaduras, también como desinfectante de heridas hechas con hierros, colocando unas gotas tibias directamente sobre la herida para evitar el tétanos. Para aliviar el dolor de vientre con friegas. En el caso de chichones o bultos, unas gotas con hojas cocidas y harina de trigo que se coloca encima, a modo de emplaste, disminuyen la inflamación. También usado en la prevención de trombosis y cáncer. Para constipados se coloca una cataplasma en un paño de lino con aguarrás sobre el pecho durante una hora.

**Madre del loro o laurel**, (*Laurobasidium laurii* (Geyl.) Julich), se da en Madeira y en algunas zonas de Galicia.

Descripción botánica: cecidia provocada por un hongo específico. Vive como parásito sobre el *Laurus novocanariensis*. El basidioma se inicia a partir de una ampliación de la zona infectada, dando lugar a tumores verdosos que posteriormente se alargan y retuercen adquiriendo un tono más oscuro acastañado, pudiendo alcanzar más de 20 cm.

Descripción de los usos: se utiliza en infusión como emenagogo, hemostático y para aliviar dolores uterinos.

En el pueblo de Ilha, a la infusión le añaden capullos de manzanilla (*Chamaemelum nobile*) y hierba limón (*Cymbopogon citratus*). A las mujeres en período post-parto, se les da una tacita de infusión de madre de laurel, parietaria (*parietaria judaica*), centidonia (*Polygonum aviculare*) y canela blanca (*Peperomia galioides*) que se deja de 8 a 15 días macerando en una botella entre estiércol de vaca.

**Saúco**, (*Sambucus lanceolata* R. Br.), endémico de Madeira.

Descripción botánica: árbol de pequeño tamaño, de hoja caducifolia y glabra. Tronco y ramas blanco grisáceas. Hojas imparipinadas, generalmente con 5-7 folíolos serrados, oblongos y oblongo-lanceolados de 2-17,5 cm.

Flores dispuestas en corimbo, blanquecinas con 6 mm. de diámetro. Los frutos son drupas globosas, de color gris amarillento que raramente se vuelven negros al madurar.

Descripción de los usos: las bayas maduras se utilizaban para mejorar la coloración de los vinos de mesa. Las flores en infusión, como diurético, emoliente, sudorífico, también en gargarismos para las inflamaciones de garganta y, además, en cataplasmas de hojas frescas para el tratamiento de contusiones y heridas.

En el pueblo de Ilha, el té de estas hojas se usa en baños para aliviar piernas y pies hinchados y la infusión de los frutos para atenuar los dolores menstruales.

**Ajenjo**, (*Artemisia argentea* L'Hér.), endémica de Madeira, Porto Santo y Desertas.

Descripción botánica: planta sub-arbustiva, de 75 cm. de alto y color blanco y gris, de tipo tomentoso. Hojas 1-2 pinnatisectas de 3-6,5 cm., lóbulos de 1,5-5 mm. de ancho, flores dispuestas en panículas de racimos pequeños, verticilo de 3-5 mm. de diámetro, con brácteas ovadas, tomentosas, tubulosas amarillas.

Descripción de los usos: la infusión de las hojas y ramitas en flor se utiliza para dolores de estómago, también como sudorífica, tonificante, vermífuga, dolores uterinos y anemias. Para la apoplejía, se colocan en un plato de barro brasas y sobre éstas hojas de ajeno con algunas hojas de laurel.

Para el estómago, un té: un litro de agua, hojas de ajeno, cáscara de naranja amarga, una ramita de menta (*Mentha piperita*) y una cucharadita de semillas de hinojo (*Foeniculum vulgare*). ■

es

**Las** plantas han sido, desde siempre, un recurso alimentario, medicinal e industrial (tintes, cosmética, perfumería y construcción) a lo largo de toda la historia de las comunidades humanas, permitiéndonos conocerlas socioculturalmente. En Madeira, desde la colonización, en la que se vieron modificadas las necesidades y dificultades de la población, se aprovecharon no sólo las plantas autóctonas, como es el caso de las cuatro especies presentadas más adelante, sino también las traídas del Continente y de los viajes transatlánticos, transmitiendo oralmente sus aplicaciones y saberes seculares de generación en generación. Como uso medicinal se utilizan dos formas de preparación: en infusión –colocando partes de la planta en agua hirviendo entre 2 y 5 minutos; en maceración –en aguardiente durante algunos días.

**Loro o Laurel**, (*Laurus novocanariensis* Rivas Mart., Lousã, Fern. Prieto, E. Dias, J. C. Costa & C. Aguiar), planta endémica de Madeira y Canarias.

Descripción botánica: árbol de hoja perenne, de 10-20 m. de alto, ramas marrones y tomentosas. Hoja elíptica, oblonga, ovada con punta alargada o redondeada, verde oscura; en el envés glabra y en el revés generalmente tomentosa cuando es joven, con pequeñas glándulas oscuras en las axilas de los nervios secundarios; pecíolos de 1,5-2,5 cm., pubescentes o glabros. Inflorescencia densamente tomentosa, flores amarillas claras. Baya de 1-2 cm. elipsoide, negra cuando madura.

Descripción de los usos: la madera se usaba en marquetería, en utensilios de cocina y en los cuadros de miel de las colmenas. Hoy, las ramas son utilizadas en las tradicionales espetadas y en la decoración de iglesias, atrios y calles en fiestas. Las hojas se usan como condimento, aromatizante, con carácter medicinal, anticatarral, sudorífico y en una infusión con perejil para reforzar los huesos.

Para la gripe se mezclan tres ramitas de laurel con un litro de agua, un limón, tres ramitas de romero (*Rosmarinus officinalis*), dos hojas de malva (*Lavatera cretica*), una ramita de melisa (*Melissa officinalis*), azúcar y una copa de aguardiente de caña, después se hierve y se cuela.

De las bayas se extrae el tradicional "aceite de laurel", utilizado antigua-

micológicos; saídas ao campo acompanhadas por um guia micológico, colheita de cogumelos “monitorizada”, alojamento em casas rurais da zona, comidas e refeições micológicas (“micogastronomia”) em estabelecimentos da zona que oferecem menus baseados nos fungos, exposições e jornadas micológicas itinerantes e uma variante nas zonas trufeyras seria o “trufoturismo”.

- O **agro turismo** oferece uma alternativa atractiva à vida agitada e rápida dos habitantes das grandes cidades, integrando nas instalações e ofertas dos alojamentos rurais, actividades ligadas à agricultura e ganadaria tradicional como hortas, elaboração de enchidos, etc. Um possível recurso turístico seria a matança. Cumprindo com a regulamentação sanitária e com os trâmites legais, poderiam oferecer-se fins-de-semana de matança a grupos, utilizando a carne já preparada, elaborando os enchidos e degustando a gastronomia própria. Finalmente, os clientes levariam para a sua cidade os produtos correspondentes, anteriormente elaborados e já curados e acondicionados com o seu registo sanitário. Esta actividade desenvolver-se-ia aproveitando a época baixa para o turismo, fins-de-semana de Novembro, Dezembro, Janeiro e Fevereiro. De forma similar e com um esquema parecido de trabalho, pode atribuir-se uma actividade turística ao **forno** e à elaboração de pão e de doces. Outra possibilidade são as **verduras silvestres**, actividade a desenvolver na primavera que incluiria conhecimento e identificação de espécies, colheita e preparação gastronómica, possivelmente em actividades monográficas como um “dia das alfaces de cordeiro”, “verduras silvestres da Serra” ou algo semelhante. Com os **frutos silvestres** poderia fazer-se algo semelhante no verão e no Outono, elaborando marmeladas ou licores. No mesmo campo da recolha, se não estivermos atentos, a **apanha de caracóis terrestres** pode pressupor mais um recurso para dar conteúdo a actividades em ambiente natural, pode ser combinado com o trabalho nas hortas e com a gastronomia local e, em certa medida, como um sistema para o controlo biológico de pragas. Também poderiam ser propostas oficinas sobre **plantas aromáticas e medicinais**, incluindo a destilação de essências, elaboração de sabões, perfumes, ambientadores, remédios com plantas medicinais, etc.
- Agricultura e pecuária ecológicas, as variedades locais de plantas cultivadas e as raças pecuárias autóctones encontram-se em clara regressão a nível mundial, afastadas cada vez mais pelas variedades melhoradas, destinadas a uma agricultura “industrial” e frequentemente manipuladas para evitar o auto abastecimento pelos agricultores. As variedades locais são fruto da selecção e do trabalho de gerações de agricultores que utilizavam esta diversidade para assegurar as colheitas, tanto utilizavam variedades com diferentes ciclos como usavam plantas adaptadas às condições

climático edáficas locais. Por isso, as sementes das plantas cultivadas são património da humanidade. No entanto, a mesma legislação sobre sementes dificulta o seu uso:

- É proibida a comercialização de variedades que não estejam devidamente registadas como é o caso da maioria das variedades locais.
- Não podem ser entregues aos agricultores sementes que não estejam oficialmente registadas.
- O reconhecimento oficial de uma variedade tradicional é muito difícil, pois é-lhe exigida uniformidade e estabilidade em ensaios agrários

Apesar disto, o uso de variedades locais em agricultura ecológica e de raças locais de animais domésticos pressupõe uma necessidade menor de energia auxiliar externa e uma melhor adaptação às condições locais. Um valor acrescentado destes produtos seria a sua ligação à gastronomia local proporcionando alimentos avaliados por uma tradição de qualidade, integrada nas marcas culturais de uma determinada zona e apontada como mais um atractivo turístico (exemplo, as judias de la Granja).





*Sedum album*  
Jose A. Martínez

- Gastronomia local, original e própria, caracterizada pelos produtos locais, que ofereça novos sabores e apresentações ao público potencial, habitantes das grandes cidades que desejem saborear os frutos da terra.
- Turismo de natureza baseado nas infra-estruturas turísticas locais (alojamentos como casas rurais, pensões... e restaurantes). Um ambiente natural bem conservado, com diversas possibilidades de uso e de usufruto (trilhos, pequenos museus, centros de interpretação). Promoção adequada dos pacotes turísticos, com presença da região nos centros de origem do turismo e “on-line” e com apoio firme e decidido das administrações para favorecer iniciativas turísticas originais e atractivas, incluindo aspectos formativos da população implicada. Com vista à promoção do emprego, uma actividade tão actual como a caminhada pelos trilhos pode servir para a formação de guias que acompanhem os grupos através de itinerários, guiando-os e desempenhando um papel de intérpretes do meio natural. Estes serviços de guias devem ser fáceis de encontrar e devem ser divulgados em locais chave (restaurantes, centros de informação, “on-line”, etc.). Pode ainda recorrer-se ao artesanato e ofícios tradicionais, demonstrações práticas, oficinas, etc.
- Oficinas, a partir da recolha e compilação de técnicas e conhecimentos locais, podem desenvolver-se numerosas oficinas práticas, destinadas tanto à população local como aos visitantes, por exemplo; cesteria, cozinha tradicional, elaboração de licores, elaboração de queijo, elaboração de vinho, escovas, sabões caseiros, marmeladas e doces com frutos silvestres, plantas aromáticas (destilação de essências, ambientadores...), plantas medicinais (infusões, remédios medicinais...), talha de madeiras, tinturas naturais, verduras silvestres.
- hortas de lazer. Em colaboração com adultos conhecedores dos trabalhos da horta. São especialmente interessantes para manter variedades autóctones de plantas cultivadas. Em relação a estas hortas, é possível trabalhar sobre aspectos do cultivo de plantas, viveiros, transplantes, etc...
- jardinagem popular. O cultivo de plantas ornamentais em vasos e pátiots é outro aspecto de interesse indubitável. Em torno deste tema pode trabalhar-se todo um conjunto de conteúdos; cultivo e reprodução de plantas, tratamentos ecológicos contra pragas, podas, enxertos, etc.

### Conclusões

Para concluir, temos de recordar que a etnobiologia simplesmente põe em evidência o complexo tecido de relações existentes entre os seres humanos de uma zona e o seu meio envolvente. Essas relações são sem dúvida tanto mais complexas e sustentáveis quanto maior for a diversidade biológica e mais numerosas as interações espécie/espécie.

Estas interações desenvolvem-se ao longo do tempo e são interpretadas num contexto temporal; o conhecimento das mesmas é transmitido de geração em geração e evolui em função das necessidades da comunidade. Em suma, é adaptativo. Tradição e inovação não estão em oposição neste campo e permitem a sobrevivência das comunidades.

O meio rural é o sítio onde, de forma mais clara, se percebe a riqueza destas interações (usos, crenças, técnicas, etc.), particularmente nas zonas que tradicionalmente tiveram que depender em grande medida dos recursos locais para a sua sobrevivência (alimentos, medicinas, materiais de construção, etc.)

O mundo rural sofreu mudanças profundas que levaram a uma desvalorização do conhecimento tradicional que reúne estas interações, e da sua transmissão aos jovens.

A *neoruralização* leva ao recomeço deste complexo tecido e ganhar-se-ia muito se mediante diversas oficinas participativas se estabelecesse um fluxo de comunicação entre os depositários da cultura tradicional rural e os *neorurais*. É fundamental que essa transmissão seja a mais directa possível uma vez que neste campo, a experiência não é substituível por livros ou conferências.

A revalorização dos conhecimentos etnobiológicos, como apoio para o uso sustentável dos recursos, deve levar-nos a valorizar a importância dessa transmissão da cultura entre gerações e potenciar os âmbitos onde esta possa ser produzida de forma directa.

### Bibliografia

- Pardo De Santayana, M. y Gómez, E. 2003. Etnobotánica: Aprovechamiento Tradicional de Plantas y Patrimonio Cultural. *Anales Jardín Botánico de Madrid* 60: 171-182.
- Rivera, D., C. Obón, Heinrich, M., Inocencio, C., Verde, A. y Fajardo, J. 2006. Gathered Mediterranean Food Plants – Ethnobotanical Investigations and Historical Development. In Heinrich, M., Muller, W. & Galli, C. (Eds.) *Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals*: 18-74. Forum. Nutr. Basel, Karger, 2006, vol. 59. ■



Dr. Joaquín Molero Mesa



Definir la Etnobotánica es fácil si, genéricamente, indicamos que se trata del estudio de las relaciones entre el hombre y ese conjunto, tan diverso en sí mismo, que denominamos vegetales. No obstante, son tan numerosas y variadas las formas de acercarse a su estudio como las relaciones mismas. Para los que nos aproximamos desde la Botánica, el principal motivo de estudio son los conocimientos y el uso que la cultura popular tradicional da a las plantas, con especial énfasis en la correcta identificación taxonómica de las especies. Pero también se accede desde la Etnología pura, (considerando la relación dentro del entorno y la historia, incluyendo el papel cultural, social y político en un contexto determinado), desde la Antropología, o desde la Etnomedicina, estudiando el uso medicinal y su porqué (Etnofarmacología), cabiendo aún muchos más enfoques; el folclore, el turismo, la tradición, etc.

Una de las formas de estudiar y conocer los usos de las plantas es a través de las investigaciones de Botánica Económica, disciplina que se ha

confundido, de manera a veces interesada, con la Etnobotánica. Su interés específico es la utilidad inmediata y posible rendimiento económico de las plantas, investigando cuales, dónde y como conseguirlas, entre ellas las que, a través de un conocimiento empírico, las etnias y diversas comunidades humanas han utilizado como medicamentos o alimentos. En este ámbito de investigación se inscribe el término recientemente acuñado de "biopiratería", que señala la apropiación de recursos vivos y conocimientos colectivos, sin consentimiento de las etnias, comunidades ni, a veces, los países en que se origina este bien natural y cultural. Es el caso de plantas con uso medicinal como la amazónica uña de gato o garabato (*Uncaria tomentosa*) o la malgache pervinca (*Cataranthus roseus*), pero también plantas con otras propiedades como *Hoodia gordonii*, del desierto del Kalahari, al parecer inhibidora del apetito, especies productoras de aceites especiales (*Euphorbia lagascae*), alimenticias (variedades de trigo, maíz, patata, etc.) u ornamentales (*Tulipa*, *Narcissus*, etc.), entre otras muchas.

Centrándonos en lo que concebimos como Etnobotánica y que González-Tejero definió en la primera tesis doctoral que sobre dicha materia se realizó en España (1989; *Investigaciones etnobotánicas en la provincia de Granada*) como "la ciencia que estudia el uso tradicional dado a las plantas, silvestres o no, por parte de la cultura tradicional popular, dentro del hecho



firma invitada

coherente que constituyen el hombre, su hábitat y la forma de vida condicionada por este”, cabe indicar que, desde un principio, las referencias a los usos tradicionales de las plantas por parte de los botánicos ha sido habitual en los trabajos sobre flora de los territorios que exploraban. No obstante, el estudio consciente y programado de reconocer, compilar, relacionar e intentar explicar los usos y sus modos recogidos en la investigación es mucho más reciente. En España sólo a partir de los años ochenta esta disciplina alcanza un desarrollo aceptable. Desde entonces, un grupo numeroso de investigadores, empujados por el convencimiento de que el objeto principal de sus estudios, el conocimiento tradicional, estaba a las puertas de acabarse, engullido por el globalizador y excluyente “progreso”, han realizado una importante labor en buena parte de nuestra geografía.

No es comparable la investigación etnobotánica ni los resultados obtenidos en situaciones tan distintas como el estudio de comunidades aisladas, en contacto directo con la naturaleza de la que extraen gran parte o la totalidad de sus necesidades básicas, como es el caso de poblaciones amazónicas y de las que existen excelentes trabajos etnobotánicos en ese contexto, con la investigación realizada en una sociedad moderna, avanzada, en donde lo que prima es la urgencia en la recogida de información y la precaución de filtrar lo investigado en previsión de que la información sobre muchas plantas y

usos asociados esté contaminada por la lectura, los medios de comunicación audiovisuales o el trato con turistas o emigrantes.

Este segundo caso es el que nos incumbe. Hoy día, y quizás debemos decir que desde hace veinte años, la investigación que podemos realizar en nuestro país es la de rescatar, antes de la pérdida total, cuanta información podamos sobre las plantas y unos usos que, en la mayoría de los casos, sólo se conocen de referencias antiguas. Es verdad que en algunas zonas los usos tradicionales se mantienen, pero no es menos cierto que el conocimiento y los usos sólo los conocen las personas mayores o muy mayores.

Una sociedad, como la nuestra, que se considera avanzada, no puede permitir que estos conocimientos se pierdan y si bien la investigación etnobotánica no persigue en sí mismo una rentabilidad directa de la información recibida y estructurada, es lógico pensar que el trabajo realizado (y el mucho que queda por realizar), debe utilizarse también para obtener resultados concretos que, fundamentalmente, reviertan en beneficios para las comunidades y lugares en que dichos conocimientos han cristalizado.

Beneficioso es el simple hecho de divulgar y expandir el conocimiento de las especies utilizadas y sus usos de forma generalizada en el propio territorio estudiado. Una sociedad culta, aun habiendo abandonado la tradición etnobotánica, quizás una antigua necesidad hoy superada por una forma de vida mucho más cómoda y confortable, debe sentirse orgullosa del conocimiento colectivo acumulado a lo largo de su historia. Pero la investigación etnobotánica va más allá. De sus resultados se obtiene información sobre la existencia de variedades silvestres o, incluso, especies de las que no se tenía constancia. Se realiza un catálogo de las plantas que viven en el territorio y que se pueden considerar como recursos naturales, siendo susceptibles de aprovechamiento (medicinales, aromáticas, condimentarias, textiles...). Se recogen unos usos originales en la utilización de las plantas, con el valor añadido de que están testados por los informantes, como es el caso de las plantas alimenticias y sus recetas de preparación, ó las plantas de uso medicinal y las mezclas, formas de uso y modos de administración.

Hasta aquí sólo me he referido a la investigación sobre las plantas silvestres. Un amplio e interesantísimo campo de trabajo se abre si se aborda la etnobotánica de las plantas cultivadas. Con ellas, la relación del hombre es directa y esa relación produce cambios en los cultivos; aparecen nuevas variedades (cultivares), bien por acomodarse la planta al medio en que se cultiva, bien por el manejo a que es sometida. En todo caso, es bien conocido que el cultivo tradicional en nuestros campos ha dado lugar a infinidad de variedades locales que actualmente están desapareciendo aceleradamente. Es urgente censar y conservar estas variedades, así como todo el manejo local que las mantiene. Hasta la fecha son escasos los estudios realizados al efecto e incluso todavía no existe una apuesta efectiva para conservar las semillas. No sólo se trata de conservar la biodiversidad. También de que perduren, o al menos queden documentados los modos de siembra, de riego, de manejo, de selección de semillas, los aperos y útiles accesorios, etc.

Mientras que el declive del uso de las plantas silvestres es un proceso pasivo, es decir, que simplemente se relegan y se olvidan los usos debido





*Dactylorhiza elata*  
Jose A. Martínez

a la acomodación a otro modo de vida, el proceso en las plantas cultivadas es mucho más activo, pues aunque también en este caso hay un abandono generalizado de las tareas agrícolas, existe una presión añadida que procede de las semillas mejoradas y homogenizadas que las grandes empresas ofrecen y que le permiten al agricultor obtener mejores resultados con menor esfuerzo. No obstante, en muchos lugares hay agricultores que, aún utilizando en sus campos más extensos semilla no producida por ellos mismos, siguen manteniendo parcelas destinadas a cultivos tradicionales, muchas veces por el simple placer de hacerlo. También existen los agricultores que se niegan a la globalización de la agricultura, a la homogenización, por lo que supone de pérdida de biodiversidad por un lado y también porque somete al agricultor al dictamen de las grandes empresas. Todo ello viene agravado por la irrupción de los cultivos transgénicos, el último grito en productividad y también en dependencia hacia algunas pocas multinacionales, dueñas de las patentes. Pero este interesante tema escapa al objetivo de este artículo que pretende únicamente llamar la atención sobre esta pérdida de conocimiento y, en algún caso, de poder económico, ya que estos cultivos tradicionales están desapareciendo sin que muchos de ellos hayan sido conocidos más allá de las fronteras de su comarca, por lo que no se ha podido constatar la posibilidad de su comercialización. Investigaciones etnobotánicas sobre los cultivos tradicionales son extraordinariamente urgentes. En algunos lugares, las indagaciones han dado buenos frutos (tomate roteño, uva vigiriega de la

Contraviesa). Con seguridad, en un futuro, las variedades locales cultivadas con esmero, sin preocupación por conseguir una gran producción y destinadas a las personas, cada vez más numerosas, que no soportan la “comida rápida”, tendrán una gran acogida. ■



**De** finir a Etnobotânica é uma tarefa fácil se, de forma genérica, referirmos que se trata do estudo das relações entre o homem e esse conjunto tão diverso a que chamamos vegetal. No entanto, as formas de abordar o seu estudo são tão numerosas e variadas como as próprias relações. Para aqueles que abordam esta temática do ponto de vista da Botânica, o principal motivo de estudo são os conhecimentos e o uso que a cultura popular tradicional dá às plantas, com especial atenção para a correcta identificação taxonómica das espécies. Mas também pode ser abordada do ponto de vista da Etnologia pura, (considerando a relação entre o meio ambiente e a história, incluindo o papel cultural, social e político num determinado contexto, do ponto de vista da Antropologia, da Etnomedicina, estudando o uso medicinal e o seu “por-



## Dr. Joaquín Molero Mesa

Catedrático de Botánica y director de los Jardines Botánicos de la Universidad de Granada. Vocal del Consejo Rector del Parque de las Ciencias de Granada desde 1994. Ha sido Secretario General de esta Universidad (1993-2000), Director del Departamento de Biología Vegetal (1988-1992), Presidente de la Junta Rectora del Parque Natural de la Sierra de Baza (1999-2008). Director de 9 Tesis Doctorales. Autor de 84 artículos científicos y otras 30 publicaciones sobre flora, vegetación, conservación vegetal y etnobotánica.

Dr. Joaquín Molero Mesa, Catedrático de Botánica e director dos Jardins Botánicos da Universidade de Granada. Vogal do Conselho Directivo do Parque das Ciências de Granada desde 1994. Foi Secretário-geral desta Universidade (1993-2000), Director do Departamento de Biología Vegetal (1988-1992), Presidente da Direcção do Parque Natural de Sierra de Baza (1999-2008). Orientador de 9 Teses de Doutoramento. Autor de 84 artigos científicos e outras 30 publicações sobre flora, vegetação, conservação vegetal e etnobotânica.

qué” (Etnofarmacologia), havendo ainda muitas outras abordagens possíveis como o folclore, o turismo, a tradição, etc.

Uma das formas de estudar e conhecer os usos das plantas é através das investigações no campo da Botânica Económica, disciplina que tem sido confundida, por vezes de forma interessada, com a Etnobotânica. O seu interesse específico é a utilidade imediata e o possível lucro económico das plantas, investigando quais, de onde e como conseguí-las, entre elas as que, através de um conhecimento empírico, foram utilizadas pelas etnias e diversas comunidades humanas como medicamento ou alimento. Neste âmbito da investigação, inscreve-se o termo recentemente atribuído de “biopirataria”, que designa a apropriação de recursos vivos e conhecimentos colectivos, sem conhecimento das etnias, comunidades ou, por vezes, dos países de origem do bem natural e cultural em causa. No caso de plantas com uso medicinal, como a amazónica unha de gato (*Uncaria tomentosa*) ou a vinca de Madagáscar (*Catharanthus roseus*), mas também plantas com outras propriedades como a *Hoodia gordonii* do deserto do Calaári, ao que parece inibidora do apetite, espécies produtoras de óleos especiais (*Euphorbia lagascae*), alimentícias (variedades de trigo, milho, batata, etc.) ou ornamentais (*Tulipa*, *Narcissus*, etc.), entre muitas outras.

Se nos centrarmos naquilo que concebemos como Etnobotânica e que González-Tejero definiu na primeira tese de doutoramento que foi realizada

nesta matéria em Espanha (1989; **Investigações etnobotânicas na província de Granada**) como “a ciência que estuda o uso tradicional dado às plantas, silvestres ou não, pela cultura tradicional popular, dentro do eixo coerente que constituem o homem, o seu habitat e a forma de vida condicionada por este”, convém referir que as referências aos usos tradicionais das plantas pelos botânicos sempre foi prática corrente nos trabalhos sobre a flora dos territórios que exploravam. Não obstante, o estudo consciente e programado de reconhecer, compilar, relacionar e tentar explicar os usos e os seus modos de recolha na investigação é muito mais recente. Em Espanha, esta disciplina só atingiu um desenvolvimento aceitável a partir dos anos oitenta. Desde então, um numeroso grupo de investigadores, convencidos que o conhecimento tradicional, objecto principal dos seus estudos, estava à beira da extinção, engolido pelo globalizador e exclusivo “progresso”, realizaram um importante trabalho no nosso país.

Não há base de comparação possível na investigação etnobotânica ou mesmo nos resultados obtidos em situações tão distintas como o estudo de comunidades isoladas em contacto directo com a natureza que responde a grande parte ou à totalidade das suas necessidades. É o caso de povoações como as amazónicas das quais existem excelentes trabalhos etnobotânicos nesse contexto, com a investigação realizada numa sociedade moderna, avançada, onde o que prima é a urgência na recolha de informação e a

precaução na filtragem do resultado da investigação, de forma a que a informação sobre muitas plantas e usos associados não esteja contaminada pela leitura, os meios de comunicação audiovisuais ou o contacto com turistas ou emigrantes.

Este segundo caso é o que nos incumbe. Hoje em dia, e talvez devamos dizer há vinte anos, a investigação que podemos realizar no nosso país consiste em resgatar, antes da extinção total, tanta informação quanto possível sobre as plantas e usos que, na maioria dos casos, apenas conhecem as referências antigas. É verdade que nalgumas zonas os usos tradicionais mantêm-se, mas também é verdade que só as pessoas de idade ou de idade avançada são detentoras do conhecimento e dos usos.

Uma sociedade como a nossa, que se considera avançada, não pode permitir que estes conhecimentos se percam e embora a investigação etnobotânica não prossiga em si mesmo uma rentabilidade directa da informação recebida e estruturada, é lógico pensar que o trabalho realizado (e o muito que ainda está por realizar) deve também ser utilizado para obter resultados concretos que revertam fundamentalmente em benefícios para as comunidades e lugares em que tais conhecimentos ficaram cristalizados.

O simples facto de divulgar e de expandir o conhecimento das espécies utilizadas e os seus usos de forma generalizada no próprio território estudado é proveitoso. Uma sociedade culta, embora tendo abandonado a tradição etnobotânica, talvez uma antiga necessidade hoje superada por um modo de vida muito mais cómodo e confortável, deve sentir-se orgulhosa do conhecimento colectivo acumulado ao longo da sua história. Mas a investigação etnobotânica vai mais além. Os seus resultados revelam-nos informação sobre a existência de variedades silvestres ou, inclusive, espécies de cuja existência nem sequer desconfiávamos. Existe um catálogo das plantas presentes no território e que podem ser consideradas como recursos naturais, sendo susceptíveis de ser aproveitadas a vários níveis (medicinais, aromáticas, para condimentar, têxteis...). É feito um levantamento de usos originais na utilização de plantas alimentícias, o que apresenta um valor acrescido pois já foram testadas pelos informantes, é o caso das plantas alimentícias e das suas receitas de preparação, ou as plantas de uso medicinal e as misturas, formas de usos e modos de administração.

Até ao momento, apenas me referi à investigação sobre as plantas silvestres. Abre-se um amplo e interessantíssimo campo de trabalho quando se aborda a etnobiologia das plantas cultivadas. A relação que o homem estabelece com as plantas é directa e essa relação provoca mudanças nos

cultivos; surgem novas variedades (cultivares), através da adaptação da planta ao ambiente em que é cultivada. De qualquer modo, é conhecido que o cultivo tradicional nos nossos campos deu lugar a uma infinidade de variedades locais que estão actualmente a desaparecer rapidamente. Torna-se urgente recensear estas variedades, assim como toda a manipulação local que as mantém. Até à data, são escassos os estudos realizados nesta matéria e não existe ainda uma aposta efectiva na conservação das sementes. Não se trata apenas de conservar a biodiversidade. Trata-se também de garantir que perdurem, ou que fiquem pelo menos documentados os modos de sementeira, rega, manipulação, selecção de sementes, as alfaias e os acessórios úteis, etc.

Enquanto que o declínio do uso das plantas silvestres é um processo passivo, quer isto dizer que apenas se relegam e esquecem os usos devido à acomodação a outro modo de vida, o processo das plantas cultivadas é muito mais activo. De facto, neste caso também há um abandono generalizado das tarefas agrícolas, existe uma pressão acrescida que resulta das sementes melhoradas e homogeneizadas disponibilizadas pelas grandes empresas e que permitem ao agricultor obter melhores resultados com menor esforço. Contudo, em muitos lugares, há agricultores que embora utilizem nos seus campos mais extensos sementes que não produziram, continuam a reservar algumas parcelas para o cultivo tradicional, muitas vezes por simples prazer. Também existem agricultores que rejeitam a globalização da agricultura, a homogeneização por pressuporem a perda da biodiversidade, por um lado, e também porque coloca o agricultor numa posição de dependência face às grandes empresas. Tudo isso é agravado pela irrupção dos cultivos transgénicos, o último grito em produtividade e também em dependência face a algumas, poucas, multinacionais detentoras das patentes. Mas este interessante tema escapa ao objectivo deste artigo que pretende apenas chamar a atenção para a perda do conhecimento e, de certo modo, do poder económico, uma vez que estes cultivos tradicionais estão a desaparecer sem que muitos deles tenham sido conhecidos para além das fronteiras da sua região limitando assim a possibilidade de comercialização. Torna-se extremamente urgente desenvolver investigações etnobotânicas sobre os cultivos tradicionais. Nalguns lugares, as investigações deram bons frutos (*tomate roteño*, *uva vigiriega de la Contraviesa*). Não tenho dúvidas de que, no futuro, as variedades locais cultivadas com esmero, sem preocupação em conseguir uma grande produção e destinadas às pessoas, cada vez mais numerosas, que não suportam a "comida rápida" serão muito procuradas. ■

*Narcissus pseudonarcissus*  
M. Pilar Rodríguez





## Sociedade de Etnobiologia: “Society of Etnobiology”

<http://www.ethnobiology.org/>

A Sociedade de Etnobiologia é uma organização sem fins lucrativos dedicada ao estudo interdisciplinar das relações das plantas e animais com as culturas humanas por todo o mundo, incluindo o passado e presente das relações entre os povos e o seu meio ambiente. As áreas de interesse da sociedade passam pela etnobotânica, etnozootologia, linguística, paleobotânica, zooarqueologia, etnoecologia e outras áreas da antropologia e biologia. A Sociedade desenvolve investigação, em estreita colaboração com as comunidades locais e colegas a nível mundial.

A Sociedade alberga uma conferência anual (<http://www.ethnobiology.org/conference/>) com saídas de campo e publica a revista de etnobiologia (<http://www.ethnobiology.org/journal/index.html>) reconhece ainda o trabalho científico através do seu Prémio Barbara Lawrence. (<http://www.ethnobiology.org/award/>)



## Sociedad para la Botánica Económica: “Society for Economic Botany”

La Sociedad de la Botánica Económica (SEB), fue fundada en 1959 para apoyar la investigación científica, educación, y actividades relacionadas sobre el pasado, presente y futuro de los usos de las plantas y la relación entre el ser humano y las mismas, para poner a disposición de la comunidad científica los resultados y del público en general a través de encuentros y publicaciones.

Tiene más de 1000 miembros distribuidos en 64 países, SEB es una de las sociedades más respetadas por profesionales de la botánica, fitoquímica y estudios etnológicos de las plantas que son conocidas por sus usos y aquellas que pueden tener usos potenciales todavía no desarrollados.

La SEB publica una revista científica llamada “Economic Botany”, está compuesta de artículos de rigor científico sobre botánica, historia y evolución de las plantas útiles y sus diferentes usos.

[http://www.econbot.org/\\_publications\\_/index.php?sm=01](http://www.econbot.org/_publications_/index.php?sm=01)

La sociedad celebra todos los años un encuentro internacional desde 1958, las temáticas para los últimos encuentros han versado sobre: “Construcción de un Legado de Educación Botánica y Cultura Tradicional” y “Plantas y espiritualidad”. En ellos se dan cita científicos y educadores de todo el globo y los asistentes tienen la oportunidad de realizar varias visitas a zonas naturales y agrícolas.

[http://www.econbot.org/\\_organization\\_/index.php?sm=07|meetings\\_by\\_year/2008](http://www.econbot.org/_organization_/index.php?sm=07|meetings_by_year/2008)



## Sociedade para a Botânica Económica: “Society for Economic Botany”

A Sociedade da Botânica Económica (SEB), foi fundada em 1959 para apoiar a investigação científica, educação, e actividades relacionadas com o passado, presente e futuro dos usos das plantas e a relação entre o ser humano e as mesmas, para colocar à disposição da comunidade científica os resultados do público em geral através de encontros e publicações.

Existem mais de 1000 membros distribuídos por 64 países, a SEB é uma das sociedades mais respeitadas por profissionais da botânica, fitoquímica e estudos etnológicos das plantas conhecidas pelos seus usos e aquelas cujos usos potenciais ainda não foram desenvolvidos.

A SEB publica uma revista científica chamada “Economic Botany” e é composta por artigos de rigor científico sobre botânica, história e evolução das plantas úteis e os seus diferentes usos.

[http://www.econbot.org/\\_publications\\_/index.php?sm=01](http://www.econbot.org/_publications_/index.php?sm=01)

Desde 1958, a sociedade celebra todos os anos um encontro internacional, as temáticas dos últimos encontros versaram sobre: “Construção de um Legado de Educação Botânica e Cultura Tradicional” e “Plantas e espiritualidade”. Contaram com a participação de cientistas e educadores de todo o mundo e os assistentes têm a oportunidade de realizar várias visitas a zonas naturais e agrícolas.

[http://www.econbot.org/\\_organization\\_/index.php?sm=07|meetings\\_by\\_year/2008](http://www.econbot.org/_organization_/index.php?sm=07|meetings_by_year/2008)



## Sociedad de Etnobiología: “Society of Etnobiology”

<http://www.ethnobiology.org/>

La Sociedad de Etnobiología es una organización sin ánimo de lucro dedicada al estudio interdisciplinar de las relaciones de las plantas y animales con las culturas humanas a lo largo del globo, incluyendo pasado y presente de las relaciones entre los pueblos y su entorno. El interés de la sociedad incluye etnobotánica, etnozootología, linguística, paleobotánica, zooarqueología, etnoecología y otras áreas en antropología y biología. La sociedad está comprometida con la investigación, con las comunidades con quien trabaja así como con colegas alrededor del globo.

La Sociedad alberga una conferencia anual (<http://www.ethnobiology.org/conference/>) con salidas de campo y publica la revista de etnobiología (<http://www.ethnobiology.org/journal/index.html>) además de reconocer la labor científica a través del premio Barbara Lawrence. (<http://www.ethnobiology.org/award/>)

# f o r u m

Val do Limia Mayo/Maio 2007

foros Club Biored

Setembro/Septiembre 2007 Vila Verde



# Encuentro y Forum del Club Biored en Val do Limia (Ourense, España)

*“Certificación de productos locales, marco y condiciones legales”*

**Del 3 al 6 de mayo de 2007**



La noche del día 3 de Mayo fueron llegando los participantes de los diferentes grupos socios del Club Biored, la recepción se realizó en la Casa Rural Feiravella (Entrimo) donde los participantes pudieron comprobar la riqueza de la gastronomía ourensana. Al día siguiente comenzó oficialmente el encuentro que fue inaugurado por D. Agustín Fernández Domínguez Presidente del grupo A.D.I.M. Posteriormente tuvieron lugar las respectivas reuniones técnicas y asamblea del club biored y ya para terminar la jornada se realizó una visita a la zona en 4x4 y por la noche D. Javier Puertas perteneciente a la entidad EUROPARC (Principal punto de encuentro de los gestores de espacios protegidos de España) y colaborador habitual del Club ofreció una ponencia en torno a la “Realidad Socioeconómica de los territorios del Club Biored” (Cena en el Mesón Beni en Entrimo).

El Forum comenzó el día 5 de mayo en Lobios y fue inaugurado por D. José Amoerio Mosquera, director del Parque Natural de Baixa Limia-Serra do Xurés. En primer lugar tuvo lugar la ponencia de D. Servando Álvarez



Pousa, Jefe de laboratorio del Instituto do Campo, en la que expuso los requisitos legales de certificación de calidad y normativa aplicable a los productos agroalimentarios. Después de una pausa tuvo lugar una ponencia de D. Luis Saa Arias, director técnico del consejo regulador de la “Patata de Galicia” en la que se expusieron las características diferenciadoras de la patata con Indicación Geográfica de Galicia, denominación de origen desde 1989 a la que se acogen más de 700 productores de toda Galicia. Posteriormente D. Manuel García González, coordinador del Labregos d’Aiquí, desarrolló la temática de la agricultura ecológica en Galicia, manifestando su preocupación por la pérdida de entornos agrícolas tradicionales, ejemplos de conservación de bellos paisajes y biodiversidad a la vez que escenarios de un posible desarrollo sostenible. La última ponencia corrió a cargo de D. Clifford Wait gerente de la Fundación AndaNatura y giró en torno a la “Certificación de productos por Andanatura”, AndaNatura es una fundación andaluza que fomenta el desarrollo sostenible de los espacios naturales protegidos de la región, ayudando a generar riqueza y empleo, para ello se sirve de la promoción de productos producidos en los espacios protegidos de Andalucía. Ya para finalizar la clausura del congreso corrió a cargo de D. Xosé Antón Jardon Dacal delegado de Innovación e Industria (Ourense), para finalizar la jornada los participantes pudieron disfrutar de un paseo turístico en 4x4 y degustar una cena gallega que incluyó una “Queimada”. El día 6 de Mayo tuvo lugar la “Festa da Empanada de Forquellas e da carne de vaca Cachena” en el municipio de Entrimo a la que pudieron asistir algunos de los participantes que todavía no habían partido a sus lugares de origen. ■



# Encontro e Fórum do Clube Biorede em Val do Limia (Ourense, Espanha)

*“Certificação de produtos locais, quadro e condições legais”*

**De 3 a 6 de Maio de 2007**

pt

Os participantes dos diferentes grupos sócios do Clube Biorede foram chegando durante a noite do dia 3 de Maio. A recepção teve lugar na Casa Rural Feiravella (Entrimo) onde os participantes puderam comprovar a riqueza da gastronomia de Ourense. A Abertura Oficial do encontro teve lugar no dia seguinte, tendo sido inaugurado por D. Agustín Fernández Domínguez, Presidente do grupo A.D.I.M. Seguiram-se as respectivas reuniões técnicas e a Assembleia do Clube Biorede. Para terminar a jornada realizou-se uma visita à zona em veículo todo-o-terreno (4x4) e D. Javier Puertas, pertencente à entidade EUROPARC (Principal ponto de encontro dos gestores de espaços protegidos de Espanha) e colaborador habitual do Clube, apresentou uma comunicação sobre a “Realidade Socioeconómica dos territórios do Clube Biorede” (Jantar na Mesón Beni em Entrimo).

O Fórum começou no dia 5 de Maio em Lobios e foi inaugurado por D. José Amoerio Mosquera, director do Parque Natural de Baixa Limia-Serra



do Xurés. Iniciou se com a comunicação de D. Servando Álvarez Pousa, chefe de laboratório do Instituto do Campo, que expôs os requisitos legais de certificação de qualidade e normativa aplicável aos produtos agro-alimentares. Depois de uma pausa D. Luis Saa Arias, director técnico do Conselho Regulador da “Patata de Galicia”, apresentou as características diferenciadoras da batata com Indicação Geográfica da Galiza, denominação de origem desde 1989 que reúne mais de 700 produtores de toda a Galiza. A seguir, D. Manuel García González, coordenador de Labregos d’Aiquí, desenvolveu a temática da agricultura ecológica na Galiza, manifestando a sua preocupação pela perda de áreas agrícolas tradicionais, exemplos de conservação de belas paisagens e biodiversidade ao mesmo tempo que um possível desenvolvimento sustentável. A última comunicação foi da responsabilidade de D. Clifford Wait gerente da Fundação AndaNatura e centrou-se na “Certificação de produtos por Andanatura”. AndaNatura é uma fundação andaluza que fomenta o desenvolvimento sustentável dos espaços naturais protegidos da região, ajudando a gerar riqueza e emprego, para tal promove os produtos produzidos nos espaços protegidos da Andaluzia. O encerramento do congresso esteve a cargo de D. Xosé Antón Jardon Dacal, delegado de Inovação e Indústria (Ourense). Para terminar a jornada, os participantes puderam desfrutar de um passeio turístico em veículo todo-terreno (4x4) e degustar um jantar galego que incluiu uma “Queimada”. A 6 de Maio teve lugar a “Festa da Empanada de Forquellas e da carne de vaca Cachena” no município de Entrimo à qual puderam assistir alguns dos participantes que ainda não tinham regressado aos seus lugares de origem. ■





## Encontro Biorede, ATAHCA (Vila Verde) 2007



O encontro de sócios do Club Biored celebrou-se entre os dias 19 e 23 de Setembro de 2007, em Vila Verde, onde se encontra a sede do grupo de acção local ATAHCA, que abrange os territórios dos concelhos de Amares, Terras de Bouro, Póvoa de Lanhoso e Vila Verde. Todos estes concelhos pertencem ao distrito de Braga, em pleno coração do Minho.

Os participantes do encontro chegaram durante os dias 19 e 20. Durante a tarde de quinta-feira, dia 20, realizou-se uma visita ao território da ATAHCA e a diferentes projectos, como o Centro Interpretativo do Garrano, Museu Etnográfico de Vilarinho da Furna, passeio pela Geira Romana e ao Parque Nacional da Peneda Gêres. À noite, os assistentes puderam desfrutar de um jantar no centro de Braga. Durante a manhã de sexta-feira, dia 21, realizou-se uma reunião de trabalho da equipa técnica do Club Biored e, à tarde, o Fórum Biored. Durante o sábado, dia 22, teve lugar a Assembleia-geral do Club e uma última reunião da equipa técnica.

### **FORUM : “Actividades artesanais e desenvolvimento rural” Auditório da escola profissional “Amar Terra Verde”, Vila Verde, 21 de Setembro de 2007**

Às 3 da tarde do dia 21 de Setembro, teve lugar a sessão de abertura do Forum Biored a cargo da Dra. Maria do Rosário Serafim, em representação do chefe de Projecto do PIC LEADER +, do Engº José Manuel Fernandes (Presidente da Câmara Municipal de Vila Verde), Sr. José Lopes Barbosa (Presidente da Câmara Municipal de Amares) do D. Juan Fernando Tabares (Presidente do Club Biored) e do Prof. José da Mota Alves (Presidente da ATAHCA).

A primeira intervenção da tarde foi da responsabilidade do Prof. Catedrático Carvalho Guerra que, de uma forma soberba abordou uma panóplia de temas actuais e relacionados com a temática do Fórum, incidindo em especial sobre o desenvolvimento local e rural.

O primeiro tema tratado foi “Turismo, artesanato e mundo rural”. Em torno deste tema os participantes expuseram a relação entre turismo e artesanato, um exemplo claro de potencialidade para o desenvolvimento rural. Os assistentes do Fórum puderam comprovar, através da conferência da Dra. Paula Isaías, a beleza e exclusividade dos “Lenços de Namorados”, um artigo de artesanato muito valorizado em Portugal e no estrangeiro, que se conseguiu adaptar aos novos tempos e foi assimilado pelo mercado turístico, para bem do desenvolvimento das comunidades rurais. Seguindo o primeiro eixo temático de “Turismo, artesanato e mundo rural”, o Engº Carlos Duarte Oliveira

ofereceu uma magistral conferência sobre o futuro do mundo rural e, para finalizar, estabeleceu-se um debate aberto aos assistentes.

O seguinte bloco de conferências girou em torno do papel e contributo do valor acrescentado do artesanato para desenvolvimento rural. Este turno de conferências começou com a contribuição do Dr. Fernando Gaspar, que nos ofereceu a sua importante visão sobre a certificação do artesanato. Posteriormente, a Dra. Joana Caldeira (Projecto Leveza) contribuiu com o seu ponto de vista e a sua experiência sobre a inovação no artesanato. Para finalizar este turno de conferências, teve lugar a intervenção da Dra. Júlia Peixoto, da Associação das Indústrias de Ourivesaria da Região Norte.

Na sessão de encerramento, os assistentes tiveram o prazer de contar com a presença do Sr. José Manuel Baptista, presidente da Câmara Municipal da Póvoa de Lanhoso; Dr. Antonio Ferreira Afonso, Presidente da Câmara Municipal de Terras de Bouro; D. Juan Fernando Tabares, Presidente do Club Biored e Prof. José da Mota Alves, presidente da ATAHCA.

Uma vez mais, o Fórum Biored serviu para dar alento e impulsionar as acções de desenvolvimento rural levadas a cabo pelos grupos de acção local. Os exemplos apresentados foram de vital importância, no sentido de gerar a inspiração necessária para prosseguir o trabalho nos diferentes projectos do território Biored. Para além disso, o Fórum serviu de ponto de encontro e de transferência de metodologias entre os diferentes técnicos e representantes. ■





## Encuentro Biored, ATAHCA (Vila Verde) 2007



**E**l encuentro de socios del Club Biored se celebró entre los días del 19 al 23 de Septiembre de 2007, en Vila Verde, donde se encuentra la sede del grupo de acción local ATAHCA que abarca los territorios de los concejos de Amares, Terras de Bouro, y Póvoa de Lanhoso y Vila Verde. Todos estos concejos se encuentran en el distrito de Braga.

Los participantes del encuentro llegaron durante los días 19 y 20. Durante la tarde del jueves se realizó una visita al territorio ATAHCA y a diferentes proyectos como el Centro Interpretativo do Garrano, Museo Etnográfico de Vilarinho da Furna, paseo por la Geira Romana y el Parque Nacional de Peneda Gêres. Por la noche los asistentes pudieron disfrutar de una cena en el centro de Braga. Durante la mañana del viernes 21 se realizó la reunión de trabajo del equipo técnico del Club Biored y ya por la tarde dio comienzo el Forum. Durante el sábado 22 tuvieron lugar la Asamblea general del Club y una última reunión del equipo técnico.

### **FORUM : “Actividades artesanales y desarrollo rural” Auditorio de la escuela profesional “Amar Terra Verde”, Vila Verde, 21 de Septiembre de 2007**

A las 3 de la tarde del día 21 de Septiembre tenía lugar la sesión de apertura del Forum Biored a cargo de Dña. Maria do Rosario Serafim, en representación del jefe del Proyecto de PIC LEADER+, de D. José Manuel Fernandes (Presidente de la Cámara Municipal de Vila Verde), de D. José Lópes Barbosa (Presidente de la Cámara Municipal de Amares) de D. Juan Fernando Tabares (Presidente del Club Biored) y de D. José da Mota Alves (Presidente de ATAHCA).

La primera intervención de la tarde fue a cargo del catedrático D. Carvalho Guerra que, de una forma soberbia abordó una variedad de temas actuales y relacionados con la temática del Forum, incidiendo en especial sobre el desarrollo local y rural.

El primer tema tratado fue “Turismo, artesanía y mundo rural”. En torno a este tema los participantes expusieron la relación entre turismo y artesanía, un ejemplo claro de potencialidad para el desarrollo rural. Los asistentes al Forum pudieron comprobar a través de la ponencia de Dña. Paula Isaías la belleza y exclusividad de los “Lenços de Namorados” un artículo de artesanía muy valorado en Portugal y el extranjero que ha logrado adaptarse a los nuevos tiempos y ha sido asimilado por el mercado turístico para bien del desarrollo de las comunidades rurales. Siguiendo el primer eje temático de “Turismo, artesanía y mundo rural” D. Carlos Duarte Oliveira ofreció una magistral ponencia sobre el futuro del mundo rural y para finalizar se estableció un debate abierto a los asistentes.



El siguiente bloque de ponencias giró en torno al valor añadido que la artesanía aporta al desarrollo rural, este turno de ponencias comenzó con la aportación de D. Fernando Gaspar, ofreciéndonos su importante visión sobre la certificación de la artesanía. Posteriormente Dña. Joana Caldeira (Proyecto Leveza) aportó su punto de vista y experiencia sobre la innovación en la artesanía. Para finalizar este turno de ponencias, tuvo lugar la intervención de D<sup>a</sup>. Júlia Peixoto, de la Asociación de las industrias de orfebrería de la región norte.

Para la sesión de clausura los asistentes tuvieron el placer de contar con la presencia de D. José Manuel Baptista, Presidente de la Cámara Municipal de Póvoa de Lanhoso; D. Antonio Ferreira Afonso, Presidente de la Cámara Municipal de las Tierras de Bouro; D. Juan Fernando Tabares, Presidente del Club Biored y D. José da Mota Alves, Presidente de ATAHCA.

Una vez más el Forum Biored sirvió para alentar e impulsar las acciones de desarrollo rural llevadas a cabo por los grupos de acción local, los ejemplos aquí expuestos fueron de suma importancia para generar la inspiración necesaria para seguir trabajando en los diferentes proyectos del territorio Biored y además el Forum sirvió de punto de encuentro y transferencia de metodologías entre los diferentes técnicos y representantes. ■



# Asociación *Club* Biored

**Edita:** Asociación Club Biored  
C/ Trasera Dr. Morera Bravo s/n  
Villa de Mazo (Santa Cruz de Tenerife) España  
[www.clubbiored.org](http://www.clubbiored.org)

**Traducción:** España - Javier Cuéllar  
Portugal - Iris Audio Visuais, Lda.

**Coordinador de la Edición:** ADIMAN (Miguel Ángel Rubio y Miguel Ángel Cebrián)  
C/ Luis de Mateo nº2  
16239 Casasimarro (Cuenca) España  
Tel. +34 967 487 020  
[www.adiman.es](http://www.adiman.es)  
e-mail. [adiman@cdrtcampos.es](mailto:adiman@cdrtcampos.es)

**Agencia:** F&G Comunicación / [fygcomunicacion@terra.es](mailto:fygcomunicacion@terra.es)  
**Diseño y maquetación:** ta-art / [www.estudio-taart.com](http://www.estudio-taart.com)  
Depósito Legal. CU-545-2005 / nº ISSN 1887-6943



natural  
naturais



sabiduría  
sabedoría