

SALVAJE



Salvaje es la revista que quiere
sacarte al campo.

SALVAJE

Periodicidad

Trimestral

Tirada

2.200 ejemplares papel
(10.000 anuales)

Socios

1.500 suscriptores

Puntos de venta

Suscripción vía web &
distribución en +100 librerías.

Web

revistasalvaje.com



Instagram

revistasalvaje [Editar perfil](#)

210 publicaciones · 16.1k seguidores · 322 seguidos

Salvaje
La revista que quiere sacarte al campo
linktr.ee/revistasalvaje

SALVAJE #8 SALVAJE #7 SALVAJE #6 SALVAJE #5 SALVAJE #4 SALVAJE #3 SALVAJE #2

PUBLICACIONES REELS VIDEOS GUARDADAS ETIQUETADAS

SALVAJE SUSCRIBETE TIENDA PODCAST COLABORA FAQ LIBRERÍAS MEDIOS CONTACTO

Podcast – Carne Cruda

Desde septiembre de 2020 realizamos un monográfico sobre el medio rural en el podcast **Carne Cruda** de Javier Gallego. Puedes escuchar los programas emitidos a continuación:

TEMPORADA 2

La España vaciada, apagada o fuera de cobertura (27/09/2021)

La España vaciada, apagada o fuera de cobertura Spreaker+

(SALVAJE- CARNE CRUDA #926)

00:00 01:01:59

4 33

TEMPORADA 1

La industria del cerdo (12/04/2021)

Salvaje: la industria del cerdo (CARNE CRUDA #851) Spreaker+

00:00 01:09:45

4 421

ASTOR



...los únicos
...de esas
...y una
...a un
...concepto
...creativo que ser
...en la realidad
...a la vida humana
...cada. Por lo que
...estas cosas
...primaria a observar
...de la cuenta
...naturaleza y sus
...riqueza.

“Creo que cada especie tiene sus singularidades, y si miráramos a cada especie comprobando esas singularidades, enseñaríamos a que ninguna de ellas se extinga, no importa lo pequeña o lenta que sea.”

en un animal admirable de verdad. Me asombran muchas una ha desarrollado sus propios mecanismos de supervivencia, nos les gustan las pulgas, pero son saltadoras olímpicas, con extraordinarias capacidades que sacuden nuestra imaginación.

El título de tu libro es raro, incluso valiente. ¿Dudas de un animal de apariencia poco literaria con un título así?

Lo vi claro desde el principio. La primera vez que escuché el título al comer fue muy especial para mí. Me acordó que todos nosotros, todos tenemos la necesidad básica de comer. Como mentarlo con flores, muestras en mi cama también significaba y eso estreché el vínculo. El título atrapa el interés del lector y dice que precisamente eso fue algo que les intrigó. Hay un contenido que no se corresponde con el contenido, pero *memoir*, que trata realmente, además de sobre otras cosas hace un caracol al comer.

Dices que los caracoles evolucionan más deprisa que la especie que la humanidad está viviendo una involución. ¿Quiénes opta que la evolución es imposible retroceder. ¿Las especies?

Creo que en la evolución es imposible retroceder. Muchas especies, su propio medio ambiente? Sí, desde luego. Muchas especies, su propio medio ambiente? Sí, desde luego. Muchas especies, su propio medio ambiente? Sí, desde luego. Muchas especies, su propio medio ambiente? Sí, desde luego.

Tu libro está dedicado a la biofilia. ¿Cómo descubriste la biofilia?

Mientras investigaba para el libro, lei *Biofilia* de Edward Wilson. Mientras investigaba para el libro, lei *Biofilia* de Edward Wilson. Mientras investigaba para el libro, lei *Biofilia* de Edward Wilson.



UN PAISAJE

Ernesto Collado perdió el olfato, y los paseos por el bosque se lo devolvieron. Ahora quiere compartir con el mundo lo que le salvó: el olor del bosque mediterráneo del Alt Empordà.

EN UN FRASCO

Texto: Agustín Izquierdo
Fotografía: Javier Luengo

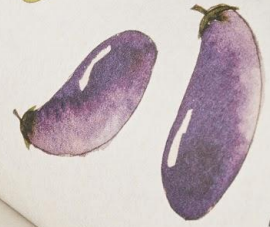
DE PERFUMOS

ca / Granada

origen de esta sopa fría, hecha a base de migas de pan mojada y batida con almendras, ajo y vinagre, es una discusión habitual en Andalucía. Los habitantes de Málaga y Granada se disputan permanentemente su paternidad, de la misma manera que los historiadores no tienen claro si fueron los romanos — por la mención de Apicio a la receta en su Libro Cuerto — o los árabes quienes ya se hacían referencias a una sopa de productos como La Bodega de Blasco Ibáñez ya se hacían referencias a una sopa de productos como muy similar: una mezcla de agua y vinagre con un majado de productos como el ajo, el aceite y diversas hierbas en la que se suele esperar de una sopa, hace sea un plato rico en grasas saludables, vitaminas y minerales, su alto aporte calórico, muchísimo más alto de lo que se suele esperar de una sopa, hace que se recomiende no tomarlo en grandes cantidades.



- 2 PATATAS
- 2 BERENJENAS
- 1 CALABACÍN



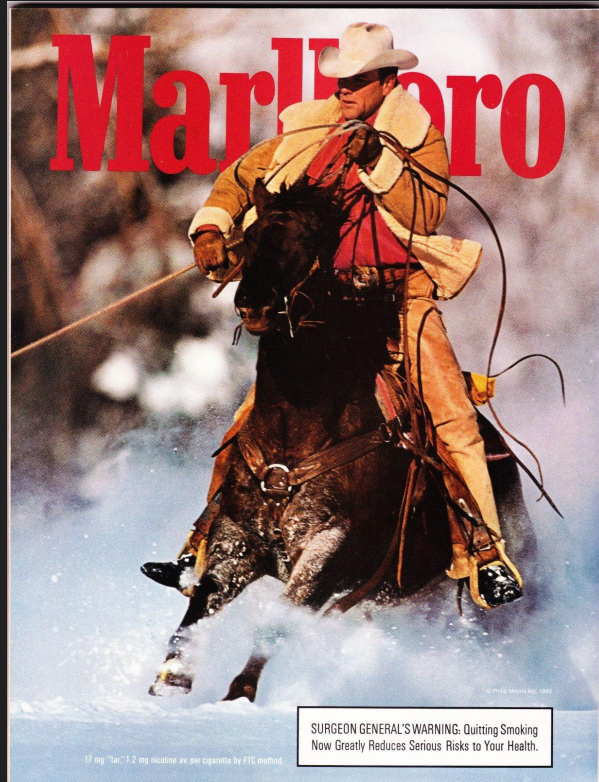
- 2 PIMIENTOS ROSOS
- SALSA DE TOMATE
- ACEITE DE OLIVA
- SAL



El nuevo parque alberga el 40% de la superficie privativa española y está compuesto por casi una veintena de bosques.

Alto fuera nada más
L...

El relato rural americano



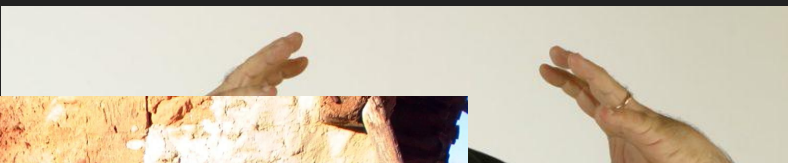
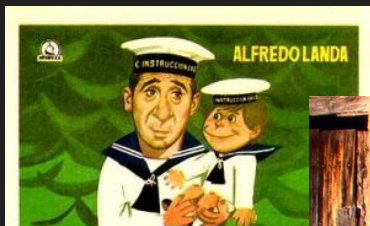
SALVAJE

El relato rural europeo



SALVAJE

El relato rural español



Documentaire
de
LUIS BUNUEL

- Reivindicar el patrimonio natural de nuestro país
- Cambiar el relato sobre el medio rural español
- Contar las historias interesantes que suceden fuera de la ciudad



SALVAJE

LA REVISTA QUE QUIERE SACARTE AL CAMPO

#HazteSalvaje

Salvaje, la revista que quiere sacarte al campo. #HazteSalvaje

[Revista Salvaje](#)



1305 COFINANCIADORES

♥ Recordarme

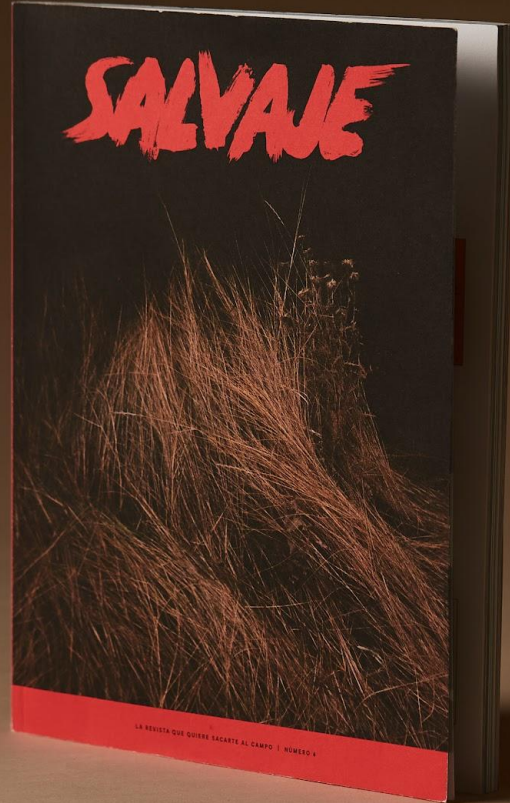
 Ecológico

Comparte este proyecto

 España



Widget del proyecto



SALVAJE

LA REVISTA QUE QUIERE SACARTE AL CAMPO | NÚMERO 1



Agricultores, ecologistas,
administración, científicos,
rapaces, depredadores...

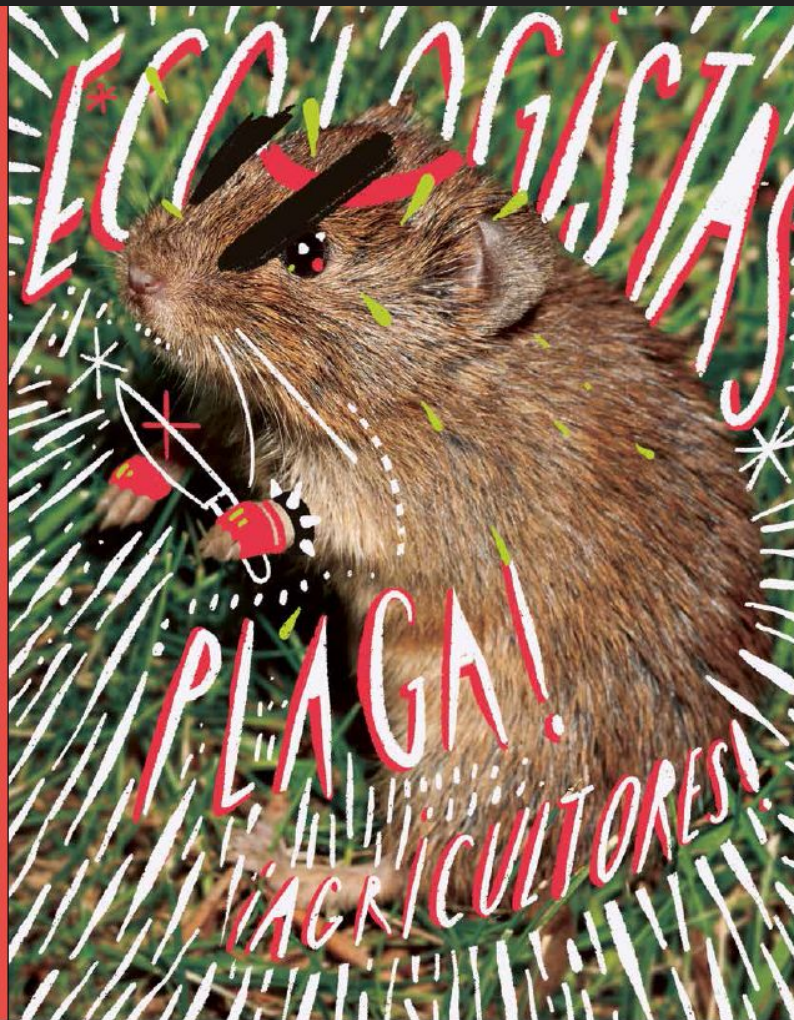
TODOS CONTRA EL TOPILLO

Texto:
César-Javier Palacios

Ilustración:
Pedro Perles

Foto de la ilustración:
Carlos Sánchez

Villamuño, páramo leonés, muy cerca del Camino de Santiago y de la castellana Tierra de Campos. Un total de 268 habitantes, iglesia renacentista de bello artesanado mudéjar, una pequeña tienda de comestibles, dos carnicerías y tres bares. El Cuervo es uno de ellos. Como es habitual, en el local solo hay hombres, salvo la joven que atiende en la barra, hija del propietario. Son ocho, todos agricultores cercanos ya a la edad de jubilación, y todos hablan una vez más del tema que les preocupa desde hace meses: los topillos.





Más allá de teorías conspiratorias y comentarios de bar, es cierto que ahora hay muchos. Al caminar por entre los cultivos te cruzas con decenas de ellos, incluso cuando más aprieta el sol. Prueba de su elevado número son los sembrados y cunetas horadados por sus numerosas madrigueras. Y los abundantes cernícalos, ratoneros, milanos, aguiluchos cenizos y águilas calzadas, sus depredadores, que patrullan incesantes desde el aire en lo que para ellos sin duda es un auténtico banquete al alcance de sus afiladas garras.

EL DESPERTAR ROMÁNTICO DE LA TORTUGA MEDITERRÁNEA



En la Sierra de la Albera reside la única población de tortuga mediterránea de la península que nunca se ha extinguido. Y cuando llega la primavera, sale con ganas.

Texto:
Sergi Vila

Ilustración:
Nature Press

Todos hemos tenido siestas que se nos han ido de las manos o noches de fiesta que han requerido de muchas horas de sueño reparador. Pero ambas tiene algo en común: es necesario un rato para despojarnos, orientarnos y empezar a ser una persona normal. Así, poco a poco, empezamos a aumentar nuestra actividad corporal.

Pues ahora imaginamos que lleváis cuatro meses casi dormidos, cubiertos por tierra u hojas secas, y a la que notáis un poco de caloritis os despertáis y decidís salir del agujero (casi literalmente) en el que os encontráis. Obviamente, unos minutos o quizá unas horas no serán suficientes para despojarnos, así que necesitaréis unos días al calor del sol para convertirnos en un ser viviente activo. Ese es el despertar después de la hibernación de una tortuga mediterránea, una de las dos tortugas terrestres autóctonas que hay en España.

Esta especie, que aquí se encuentra en peligro de extinción, es capaz de vivir en muchos hábitats diferentes: desde alcornoques y pinedos a olivares, viñedos abandonados, zonas arbustivas o dunas litorales. Pero todas ellas deben tener un factor en común: espacios abiertos y soleados donde pueda tomar el sol y hacer los nidos.

Actualmente solo vive en unos pocos sitios del país: el norte de la Comunidad Valenciana y diferentes puntos del centro y sur de Cataluña, donde ha sido reintroducida recientemente para recuperar poblaciones extinguidas: las islas de Mallorca y Menorca, donde se introdujo hace cientos de años procedente de la península; y la Sierra de la Albera, en el noreste de Cataluña, la única población peninsular que nunca ha llegado a extinguirse.



NATURALEZA

EL NUEVO

Desde Australia a la Amazonia, pasando por California o Portugal, el cambio climático alimenta un nuevo tipo de incendios de una intensidad y agresividad nunca vistas. En nuestro país las llamas han encontrado en la despoblación y el abandono de los montes a su mejor aliado. La España rural se sienta sobre un polvorín.

Texto:
César-Javier Palacios
y Aníbal Roda

Fotografía:
Pedro Armestre

FUEGO



En la página anterior, un árbol convertido en brisa en El cubillo de Ueada, cerca de Guadaluajara, en 2012.

Abajo, un caballo paralizado y aturdido por el humo de un incendio forestal en Bolro (A Coruña) en 2010; y miembros de la Unidad de Emergencias del Ejército de Tierra (UME) resultaron heridos en un accidente de tráfico durante un incendio en Las Vegas de Coria (Caceres) en 2009.



El nuevo fuego

Los primeros grandes incendios aparecen en nuestro país en los años 50, cuando el abandono rural dibuja un paisaje continuo por primera vez en décadas. Es lo que se conoce como primera generación de incendios, que se atacan con los primeros retenes y cortafuegos. Según continúa la despoblación y el imparable proceso de acumulación de combustible, en los años 70 y 80 aparece la segunda generación, con incendios continuos e intensos, combatidos con una mayor profesionalización y especialización. En los 90 aparecen los grandes incendios con ambiente de fuego, focos secundarios masivos y velocidades extremas de los fuegos convectivos: es la tercera generación. La aparición de incendios con interfase, que se acercan a los pueblos y empiezan a matar, marca la cuarta generación; y la simultaneidad de grandes incendios rápidos y violentos define la quinta, que cerraba la serie hasta la aparición en años recientes de una nueva clase nunca vista.

“Después de los incendios ocurridos en Chile y Portugal en 2017 cambia el paradigma. La sexta generación trae incendios rápidos, intensos y continuos que afectan a gran cantidad de viviendas, polígonos industriales, al sistema de extinción... Son incendios muy escasos, y es muy difícil que se den, pero cuando se producen dominan la situación atmosférica de su entorno. Se convierten en tempestades de fuego, generan procesos que no puedes predecir con

“En el momento en que las personas abandonamos el medio rural, desaparecen los campos agrícolas y los aprovechamientos forestales, y los terrenos donde había cultivos son colonizados por árboles. Esto crea un paisaje casi continuo, y cuando hay un incendio, el fuego ya no encuentra ninguno de los impedimentos que antes impedían que se hiciera fuerte”, explica Oriol Vilalta, director general de la Fundación Pau Costa, dedicada al estudio en prevención de incendios forestales.

la meteorología, la topografía o el combustible, los tres factores básicos de un incendio forestal”, explica Marc Castellnou, máximo responsable del Grupo de Apoyo de Actuaciones Forestales (GRAF), uno de los cuerpos de bomberos de la Generalitat de Catalunya.

La aparición de estos grandes incendios se rige por la “regla del 30”: una temperatura ambiente igual o superior a los 30 grados, rachas de viento superiores a los 30 kilómetros por hora y una humedad relativa del aire inferior al 30%. El resultado es un cóctel meteorológico terrorífico cada vez más frecuente, responsable de incendios tan pavorosos como el de Valleseco en Gran Canaria el verano pasado. Una tormenta de fuego excepcionalmente veloz y agresiva obligó a evacuar a más de 10.000 personas y destruyó cerca de 10.000 hectáreas, el 6,5% de la superficie de la isla. Muchos lo consideran el primer incendio forestal español de sexta generación. Federico Grillo, jefe de Emergencias del Cabildo de Gran Canaria, explica que “el siniestro creó sus propias condiciones meteorológicas, que a su vez generaron la formación de pirocúmulos o nubes de fuego”. El cielo en llamas.





DE PUEBLO

NO ASUSTÉIS A LOS BUITRES

Desde hace más de 30 años, un matrimonio vive por y para uno de los animales históricamente más denostados por el ser humano. En su masía de Valderrobres, en el Mataranya turolense, Buitreman alimenta cientos de buitres leonados mientras Buitrewoman se encarga de que los humanos guarden silencio.

Texto:
Virginia Mendoza

Fotografía:
Mayaín

Se abre la puerta y Buitreman aparece vestido con ropa gris para mimetizarse. Varios días de comportamientos inexplicables lo han sumido en la tristeza. Le costó tres años conseguir que los primeros buitres se acercaran a él y aceptaran su comida. Tres décadas después son cientos los que vienen, se montan en su carretilla, le persiguen, le roban comida.



viviré en un sitio grande, abierto, lleno de animales como cebras, leones...” Una niña de ciudad ideando una vida entre animales salvajes: locuras infantiles. “Estaba obsesionada”, recuerda Loli. A medida que crecía, la ciudad se traga sus sueños.

Pasaron algunos años. José Ramón, que se había marchado del pueblo para estudiar y llevaba años viviendo en el mar como marino mercante, acumulando historias de zonas de guerra, volvió unos días a Beceite de vacaciones. Loli era una adolescente que no sabía qué hacer ese fin de semana. Sus amigos le ofrecieron lo que menos le apetecía: acampar en un pueblo. Aceptó. José Ramón y Loli se cruzaron en Beceite, hablaron y lo tuvieron claro: “Fue un flechazo”, recuerda Loli. Hartos de encontrarse solo de vez en cuando, aceleraron los trámites para navegar juntos. Ella solo podía conseguir el permiso si se casaban. Y eso hicieron. “Un escándalo. La primera boda civil de la comarca”, dice.

A los dos años de conocerse vivían juntos en el barco. La vida los llevó a varios países donde apenas desembarcaban y ella volvió a tierra para criar a su hija. A José Ramón cada vez le pesaba más no verlas y dejó el barco. Pidió a su padre que buscara una masía con buen terreno. Lo encontró en Valderrobres, a pocos kilómetros de su pueblo natal, e invirtió sus ahorros ahí. Mas de Bunyol estaba cargada de historia y en ruínas: hasta la había atrave-

sado un rayo. “Bunyol significa en catalán ‘buñuelo’, pero también significa ‘metedura de pata’. Las masías suelen llevar los nombres de sus dueños”, explican. A José Ramón y a Loli les divierte imaginar el calibre del desacierto de aquel hombre anónimo. “A saber lo que haría”, dice Loli entre risas.

En este lugar arrancaron con una explotación de conejos. Pero Loli se veía a diario en una encrucijada: “A mi me encantan los animales y los estaba enviando al matadero”. Hubo un tiempo en el que la explotación de conejos estuvo a punto de tocar fondo. Hasta que José Ramón, a quien Loli considera un “solucionador de problemas que ha construido su propio barco en mitad del monte”, inventó un sistema de extracción de excrementos de conejo y lo patentó.



VIVIENDA

El caso de Fraguas, por el que seis jóvenes han sido condenados a un año y medio de prisión tras ocupar un pueblo abandonado en mitad de un parque natural, es el paradigma de la tensión entre los impulsos repobladores y la normativa ambiental vigente. ¿Es rehabitar los pueblos compatible con el respeto a la naturaleza?

Texto:
Natalia Quiroga

Fotografía:
Marta Goro

**OKUPAR
LOS MONTES,**

**¿CUIDAR
DE LOS MONTES?**

La pista forestal entre pinares que conduce al pueblo de Fraguas.



Sin apoyo institucional

Tres pobladores de Fraguas trabajando en el vallado de un gallinero.

Cuando los jóvenes repobladores presentaron su proyecto a las instituciones competentes, se encontraron con la negativa de la Junta de Castilla-La Mancha, presidida en aquel entonces por la popular María Dolores de Gospedal. "En la junta no lo veían viable porque no había una propuesta de explotación económica del espacio, y tampoco teníamos dinero para ofrecer a la Junta como el que si ofrece, por ejemplo, una concesión de caza", explica a la entrada de una huerta comunitaria repleta de hortalizas de invierno —coles blancas, verdes, moradas— Lalo Aracil, uno de los iniciadores del proyecto y miembro del colectivo okupa y repoblador Fraguas Revive.

A pesar de la negativa del gobierno regional, el colectivo siguió adelante con su proyecto. De ahí llegó la primera denuncia por parte del gobierno regional, por usurpación de monte público, a la que en 2015, con la llegada del socialista Emiliano García-Page a la presidencia de la Junta (que gobernó con el apoyo de Podemos), se sumarían otras dos contra la ordenación del territorio y por daños contra el medio ambiente.

Un informe posterior de los Agentes Forestales y del Seprona negó el daño medioambiental, pero la denuncia por los otros dos delitos se mantuvo firme. Tras un largo proceso judicial, en junio de 2018 el Juzgado de lo Penal nº 1 de Guadalajara condenaba a seis miembros de Fraguas Revive a una multa por usurpación del monte público, y a otra multa más un año y nueve meses de prisión por delitos contra la ordenación del territorio. De este último delito se deriva, además, una responsabilidad civil por obras realizadas en Fraguas: la reconstrucción de una casa techada que ya existía, un corral y un pequeño cobertizo para albergar aves de corral. La sentencia en este caso condena a su derribo y a pagar los gastos de todo ello, valorados en más de 30.000 euros. Una sentencia que en enero de 2019 fue ratificada por la Audiencia Provincial de Guadalajara, desestimando el recurso de apelación.

"Si la Junta quiere evitar que haya una demolición y que vaya gente a la cárcel, podrían renunciar a la exigencia de responsabilidad civil. Nosotros no vamos a pagar la multa, y si no lo hacemos, no queda más remedio que ir a la cárcel", explica Lalo, la única de las seis personas condenadas que sigue viviendo en Fraguas.

La base principal de operaciones es la casa Cándida, en honor a su dueño original, Cándido. En este espacio común se reúnen en asamblea para la toma de decisiones y las tareas colectivas, que en el momento de nuestra visita se centraban en la construcción de un gallinero que estaba llevando más tiempo del planeado. En una carpa llena de semilleros nos mostraron su última adquisición: las semillas de frambuesa que quieren plantar en este inicio de primavera para poder disfrutarlas al final del verano. Sin embargo, nadie sabe con certeza si para entonces el proyecto repoblador de Fraguas seguirá existiendo.

¡Chisst, se escuchan aves!

José Carlos Sires perdió la vista con seis años, pero su ceguera no le ha impedido abrir el oído y dedicarse a su gran pasión: el canto de los pájaros. Ahora, desde Córdoba, graba, divulga y comparte con el resto del mundo este tesoro sónico cada vez más enterrado bajo una capa de ruido humano.

Texto:
Javier Domínguez

Fotografía:
Jordi Vidal y
Esperanza Poveda



"Ahí suena un chochín", dice José Carlos Sires. Apenas se ha bajado del coche y ya ha identificado el canto limpio de este pequeño pajarillo de plumaje pardo y rojizo. "También hay un reyezuelo, que según la leyenda europea es el rey de las aves. Escucho roquero solitario, paloma torcaz, mirlo, agateador común, mito... que son como una pelotita con una cola súper larga". "Un momento", le pido, intentando tomar nota de la retahíla de especies que suelta.

Este ornitólogo sevillano afincado en Córdoba perdió la vista a los seis años, y desde entonces ha entrenado el oído para mantener su conexión con las aves. Sabe de una avifauna que nunca vio. En su ceguera sólo conserva el recuerdo de algunos colores, como los tonos fosforitos de algunas setas que fueron su primer acercamiento a la naturaleza. Tiene identificadas a todas las especies de aves de España, unas 52, bastantes de Europa y algunas de otros continentes. José Carlos no puede agantar las ganas de enumerar los pájaros que escucha. "Es como un serin verdicillo, ¡tírrillirrit!, que suena como un huevo al freirse". No es cuestión de pavoneo, sino de un entusiasmo intenso que demuestra que para disfrutar de la ornitología no hacen falta prismáticos.

Tur-tuur-tuur. "¡Hostias, una tórtola europea! De estas ya quedan pocas", exclama. ¿Dónde?, me pregunto mientras busco la silueta esbelta de esta ave de alas anaranjadas y moteadas de negro. Pero José Carlos no nos lleva a ver pájaros sino a escucharlos. Su itinerario ornitológico por el espa-



Qué hacer si te encuentras con un pollito que se ha caído de un nido

Texto:
SEO/Birdlife

Ilustración:
Clara Cervino



La mayoría de pollitos no son huérfanos, son volantones

Los volantones son aves que todavía no vuelan bien, pero saltan con agilidad y dan cortos vuelos. Cuando las veas, no pienses que necesitan tu ayuda. De hecho, es justo lo contrario: sus padres se están encargando de ellos aunque no los veas (no se van a acercar mientras estes cerca de su cría).

Al llegar el buen tiempo, millones de pollitos se lanzan a la aventura para descubrir cómo es la vida fuera del nido. En la mayoría de especies, este salto se da antes de que las jóvenes aves tengan completamente desarrolladas las aptitudes de vuelo, pero ello no es problema. Siguen contando con el cuidado de sus padres y, aunque no lo parezca, el riesgo de predación suele ser menor que en el nido. A lo que si quedan expuestos los pobres pollitos es a la aparición de otro tipo de depredador: el buen samaritano.

Si crees que encajas en el perfil del peligroso buen samaritano, deberías saber algunas cosas importantes.

Hay especies en las que las crías abandonan el nido mucho antes de poder volar. Ocurre con todas las especies nidifugas, pero también con otras sorprendentes como el búho chico, que siendo en ocasiones poco más que una bola de aspecto algodonoso, ya está de rama en rama pidiendo comida a sus padres. Estas aves tampoco son huérfanas ni necesitan ayuda.



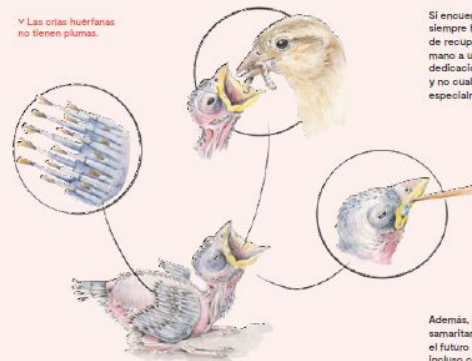
Los volantones dan pequeños saltitos y hacen vuelos cortos.

Crías realmente huérfanas

Y ahora llega el dilema, porque efectivamente algunas crías si que caen del nido antes de tiempo. Suelen reconocerse porque apenas están emplumadas, no pueden dar cortos vuelos y casi no pueden saltar. En estos casos es prácticamente imposible restituir el ave a su nido: mientras los padres tengan más crías en el nido no se van a ocupar de la que ha caído.

Si encuentras un pollito de estas características, siempre hay que intentar llevar el ave a un centro de recuperación donde se encarguen de él. Criar a mano a un pollito es una tarea que requiere mucha dedicación: tienen que comer cada poco tiempo y no cualquier cosa, sino una pasta elaborada especialmente para ellos.

Las crías huérfanas no tienen plumas.

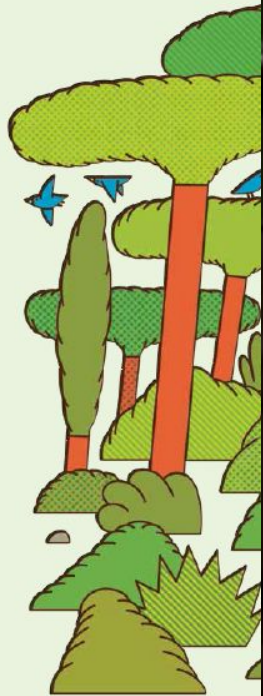


Moja un palillo y deposita la gotita que quede en la punta en la comisura del pico.

Además, estas aves criadas a mano por "buenos samaritanos" es fácil que se "impranten" y en el futuro asocien al ser humano con comida o incluso con sus padres, lo que hace casi imposible que sobrevivan en libertad. Lamentamos decirte que, por muy buenas que sean tus intenciones, intentar criar un pollito por ti mismo es la última posibilidad a contemplar.

Cómo c

GUÍA PA
LL



76



¿DÓNDE LO HAGO?

Busca un lugar seguro pero apartado del camino o de la zona de acampada: salvaguardarás tu intimidad y evitarás ensuciar y contaminar los espacios de paso o de convivencia. Para evitar la propagación de enfermedades, hazlo al menos a 60 metros de separación de ríos, pozos y otras fuentes de agua.

¿CÓMO LO HAGO?

Ta estás en el lugar apartado. Ahora, procede:

1 > Saca tu pala (o palo) y excava un hoyo de unos 20 centímetros de profundidad.



2 > Busca la postura que más te guste y apunta bien. Si tienes problemas para mantenerte en cuclillas —la postura más natural para hacerlo— puedes apoyar la espalda contra un árbol, como si hicieras una sentadilla contra la pared.



77



DE PUEBLO

NI GENTE SIN CASA,

Cuatro propuestas para
solucionar el problema de
la vivienda rural.

Texto:
Ánala Plaza
Fotografía de apertura:
Juan Sisto

NI CASAS SIN GENTE

AGRO

REY CERDO

Texto y fotografía:
Lucía Peralta

La ganadería porcina crece imparable. Solo en Aragón, el mayor productor estatal, se crían 16 millones de cerdos al año, 12 por cada habitante. El 60% de las granjas se encuentran en poblaciones de menos de 1.000 habitantes y se han convertido en el motor económico de muchas zonas rurales. El éxito de esta industria recae en la fórmula de las integradoras, empresas que proporcionan al ganadero animales, pienso y comercialización. Pero vecinos y plataformas denuncian que el crecimiento exponencial del sector en la última década y su escasa regularización han provocado graves problemas medioambientales y sociales.

Desenredando el viento, alumbrando al sol

Las energías renovables ya no son una apuesta de futuro, sino una realidad del presente. Y mientras la transición energética acaba con los últimos vestigios de la era del carbón e impulsa decenas de complejos fotovoltaicos y de aerogeneradores por todo el país, se empiezan a producir los primeros choques entre las grandes empresas promotoras y los habitantes de las zonas donde se instalan, a los que no les salen las cuentas con el cambio.

Texto:
Nesem Sabugal
y Annabel Roda

Fotografía:
Pablo J. Casal

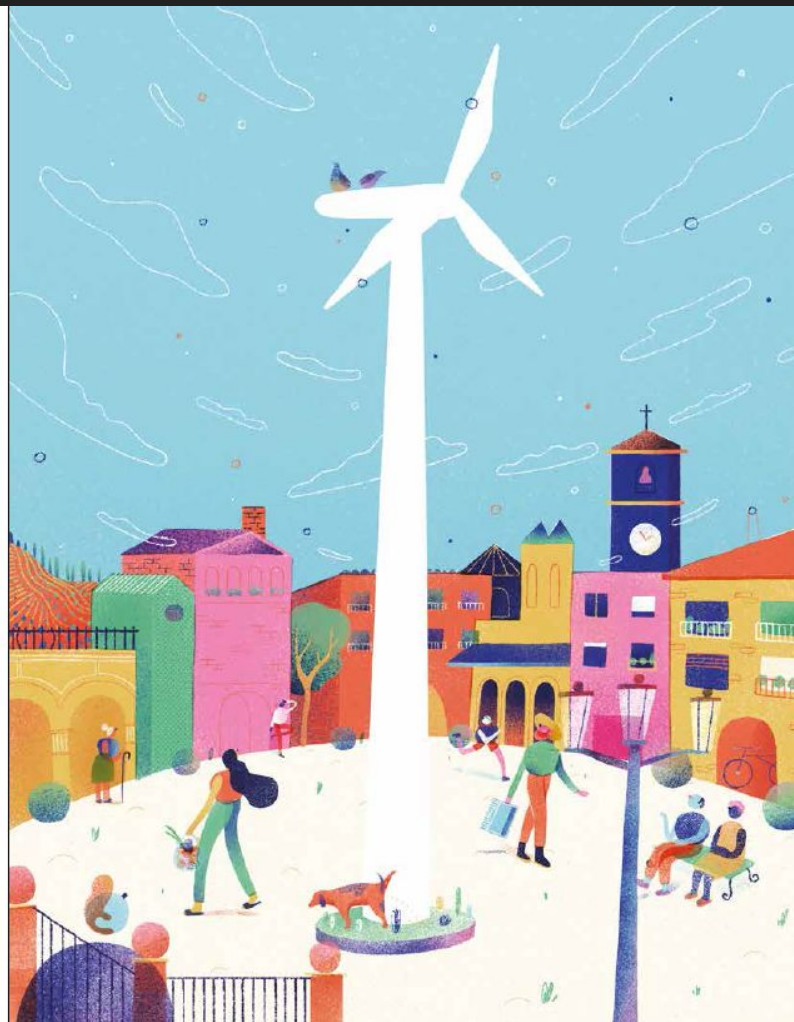
Ilustración:
Fran Pulido

El pasado noviembre, las cargas explosivas puestas a los pies de la chimenea de 150 metros de la central térmica de Anillares del Sil hicieron ¡bum! y la chimenea se inclinó hacia un lado, se partió por la cintura y acabó desmayada bajo una nube de tierra. Ese día, la lluvia se rompió sobre los paraguas de los vecinos de Anillares que observaban el derribo.

—Pues ya está— dijo una mujer.

En ese ya está se dice esto: es el fin de la era del carbón. El derribo de esta chimenea se vuelve símbolo al ser la primera central térmica que cerró, a finales de 2018, dentro del actual proceso de descarbonización. Fue el mismo año que cerraron las últimas minas, menos el pozo Nicolasa, en Asturias. El motivo fue el final de las ayudas europeas a la producción de carbón. Tras las minas, ahora las toca el turno a las centrales térmicas. Deben dejar paso a la siguiente era, la de las energías renovables.

Esta historia casi acaba de comenzar. Como las minas y como las térmicas, también los complejos de aerogeneradores y fotovoltaicos se instalarán en los pueblos. De esa España que apenas alumbraba en las fotos nocturnas de los satélites saldrá la energía que consumirán las luminarias de las grandes ciudades y sus polígonos industriales. La era del carbón, con sus cosas buenas y malas, supuso miles de empleos y el desarrollo de muchos territorios. A mediados del siglo pasado había 100.000 mineros en España. A principios de este todavía quedaban 18.500. Estos empleos se multiplicaban con otros ligados al sector, sobre todo en las centrales térmicas y en el transporte del mineral. Ahora no se sabe si el sol y el viento traerán lo mismo.



Durante la crisis del coronavirus, las escuelas rurales, con sus ratios mínimos, el fácil acceso al aire libre y la cercanía con la comunidad han demostrado estar mejor preparadas para garantizar la salud de niñas y niños que las vulnerables escuelas urbanas. Y dentro de ellas, quizás sean las escuelas unitarias, donde se mezclan niños y cursos de diferentes edades, las que mejor ejemplifiquen ese espíritu de innovación y capacidad de adaptación.

Texto y fotografía:
Natalia Quiroga

ESCUELAS UNITARIAS

Laboratorios de innovación a prueba
de pandemias

A la derecha, Manuel, Gloria, Víctor, Laura y Miguel, los únicos alumnos de la escuela unitaria de Navatalgordo, donde el entorno es una parte más del colegio.



EL HOMBRE QUE VE

Cuando levanta la mano izquierda, parece una especie de maestro Yoda tratando de mover un objeto en mitad de la nada. Son las once de la mañana del último sábado de agosto y Alfredo, que acaba de extender unos dedos curtidos por el sol y el viento hacia el horizonte, los mueve ahora ligeramente, como si estuviera a punto de lanzar un conjuro. "Esta mano es la que hace de antena", me dice después comedido, como si se tratara de un detalle que no tiene importancia. Pero su gesto fugaz de encantador de serpientes es menos casual de lo que aparenta: Alfredo utiliza la mano izquierda para buscar corrientes subterráneas de agua. Es un zahorí.



Texto:
Álex Ayala Ugarte

Fotografías:
Salvador Arellano

LO SE QUE NO VE





El hombre del péndulo

El don y la duda

Lo que para Alfredo es un don misterioso que tardó en descubrir media vida, otros lo definen como radiestesia. La radiestesi —o rabiomanía, del griego *rhábdos*, "varilla", y *manía*, "variceloso"— se basa en la creencia de que hay personas que perciben las radiaciones y estímulos electromagnéticos a través de distintos tipos de instrumentos que, supuestamente, amplifican su capacidad de *recepción*. Los defensores de esta pseudociencia dicen que se trata de una disciplina ligada a la intuición y a cierta destreza para leer el entorno. Sus detractores apelan a su falta de rigor científico y la comparan con echar las cartas.

Cuando uno le pregunta a Alfredo sobre la naturaleza de su profesión, él no se aferra a ninguna tesis concreta. Tiene la suya propia: "El zahori muestra lo que no se ve". Lo que no se ve: las corrientes de agua subterránea, las personas desaparecidas y hasta el origen de ciertos malestares físicos.

Alfredo recuerda que en una ocasión, en un piso de Vitoria, descubrió que una señora no podía dormir por culpa de las ondas de las antenas de telefonía. Sostiene que ha adivinado el sexo de los bebés de varias vecinas embarazadas; y que fue capaz de hallar a un amigo escondido en un huerto guiado tan solo por un jersey que su amigo le había dejado y el péndulo. Cuando lo encontró le dijo: "¡Ale!, ahueca el ala".

Al recordar todo esto sonríe a medias. Y luego me comenta otro de los alcances de su *don*: cuando ve a un conocido en la calle caminando por la acera de enfrente, es capaz de intuir si es de los que devuelven el saludo enseguida o de los que simulan estar distraídos para no devolverlo.

También hay zahoríes que dicen que encuentran sortijas y llaves perdidas. En 2014, según el periódico *El Mundo*, un zahori colaboró en la búsqueda de los restos del poeta fusilado Federico García Lorca. El diario *El Correo* contaba hace siete años que otro aconsejó cambiar la disposición de las mesas de uno de los departamentos del Gobierno Vasco para prevenir los casos de cáncer después de la demencia de un grupo de empleados. En los años 80, el jesuita José María Pilón aseguraba que, gracias a la radiestesia, era capaz de localizar galeones hundidos, a jóvenes fugados de casa e incluso el hotel en el que se alojaba su hermana en Sevilla. Y si retrocedemos aún más, el Antiguo Testamento dedica un pasaje a un episodio similar, cuando Moisés hizo brotar milagrosamente agua de una roca con su báculo para saciar la sed de su pueblo mientras huía de Egipto.

En Añastro, el único "milagro" que confiesa Alfredo tiene que ver con una sensibilidad extrema que ni siquiera requiere de su presencia. "Cuando un cliente me deja los planos de su propiedad, también soy capaz de hallar las corrientes de agua sobre el papel, con la ayuda del péndulo —me dice mientras asoma de nuevo su media sonrisa—. Pero yo prefiero marcar los pozos sobre el terreno".

El oficio del agua

La ONU estima que para 2025 dos tercios del mundo vivirán en condiciones de estrés hídrico y la desertificación afectará directamente a millones de personas. En España, donde se acaba de cerrar uno de los años más secos desde 1965 según la Agencia Española de Meteorología, no es descabellado pensar que el oficio de buscar agua —desde la ciencia o la pseudociencia— cotizará al alza en un futuro no muy lejano.

Alfredo, por el momento, mantiene una tarifa estándar: 120 euros por marcar los lugares donde cree que hay corrientes subterráneas. Una cantidad ímproba si la comparamos con los miles de euros que suelen cobrar las empresas de sondeo, "o con lo que te saca un fontanero por la visita", ironiza. Sentado como un rey Salomón, relajado, defiende que él solo se anima a presupuestar un dinero extra cuando revisa predios con muchas hectáreas o cuando le llaman de algún ayuntamiento.



EN CORAZÓN DE TIERRA

EL Ó N LA R A

De los pastos de alta montaña, de la mezcla de tres leches crudas y del saber hacer de unas pocas manos nace el queso más cotizado del país: el Gamonéu del Puerto.

Texto y fotografía:
Francisco Márquez



Los quesos son introducidos en una bolsa de naila y descendidos a la cueva, primero, con la ayuda de una vieja polea oxidada; y después, sobre los hombros de Enrique y Huben que los cargan por una rampa natural hacia el interior de la cueva. Antes, ambos tienen que bajar un túnel vertical de 12 metros.

PRIMERA PERSONA

LA HIJA DEL

Texto:
Sylvia Márquez
Fotografía:
Manuel Palma

La esquila a tijera es uno de los muchos oficios tradicionales en trance de desaparecer. Sus últimos guardianes siguen ejerciéndolo en cada vez menos pueblos, sin nadie a quien transmitir un conocimiento milenario condenado al olvido. A no ser que los que se fueron vuelvan, se sienten a la sombra del olivo y escuchen.

ESQUILADOR

Tema 2

Sanación de la herida

Por si la desgracia ocurre y las tijeras tocan un trozo de carne abriendo un surco en la piel, mi padre guarda un remedio a medio metro de donde deslana a la oveja. Es el "moreno", una mezcla de aceite, desinfectante Zotal y ceniza que crea una película protectora, como dirían hoy los anuncios farmacéuticos, para impedir que algún gusano, mosca o larva penetre en la herida e invada las entrañas de la oveja.

Tema 3

Uso y cuidado de las herramientas

El sol que se cuele entre las chapas de la choza se refleja en las tijeras y dibuja figuras geométricas en la lana de la oveja. Ya no hay preguntas: mi padre acomoda las palabras de la lección al compás de los tjeretazos. Teoría y práctica.

Uno de los mandamientos principales de la esquila es el cuidado de la tijera: "tiene que estar buena de corte". La suya va a cumplir 14 años porque "si la cuidas, dura". Bien afilada antes de empezar la tarea y guardada con mimo después para que esta temporada de esquila no sea la última. Antes de enfundarla hasta el año que viene le pasa aceite de oliva por las hojas porque "si la dejas sin engrasar, puede que el año que viene la haya colonizado el moho y no tengas tijeras". Eso sí, él siempre lleva tres enfundadas para no tener que dejar la oveja a medias si una de ellas se estropea.



Tema 4

Climatología y tipo de pastos

No solo el sol y las altas temperaturas determinan la época de la esquila. Hay que empezar antes de que se seque el monte, porque una oveja con la lana sucia, con el pasto seco, el forraje y la tierra atravesados en el pelaje, puede suponer el fin de la tijera. "El trigo montesino se mete entre la lana y se clava en la piel de la oveja, tan duro que es capaz de hacer mellas mortales en las hojas de la tijera", explica muy serio.





ARTE

ORNITOGRAFÍAS
EL TRAZO DE LAS ALAS

X A B I B O U

La admiración que profeso hacia la naturaleza y en especial por las aves surgió de pequeño, durante los largos paseos que hacía junto a mi abuelo. Desde entonces, mi interés por los pájaros no dejó de crecer en mi cabeza hasta convertirlo en mi proyecto *Ornitografías*.

Mi fascinación por estos animales me condujo a plasmar en un único lapso de tiempo las formas que dibuja en el cielo su vuelo, captar aquellos momentos que nos pasan desapercibidos y cuestionar los límites de la percepción humana haciendo visible lo invisible.

A diferencia de la cronofotografía, desarrollada en el siglo XIX por los fotógrafos Eadweard Muybridge y Etienne-Jules Marey y que registra sobre papel o negativo todo movimiento de un sujeto, en este proyecto fotográfico huyo de cualquier frío estudio y busco congelar el movimiento en la propia naturaleza sin ser invasivo.

La combinación de tecnología, ciencia y creatividad me permite crear imágenes que muestran la sensualidad y belleza del movimiento de las aves y que son, a la vez, pistas para aquellos que deseen identificarlas.

A caballo entre la divulgación naturalista y la poesía visual, *Ornitografías* es una invitación a que todos percibamos el mundo con la misma mirada curiosa e inocente del niño que un día fuimos.—





ARTE

LUMENS



“Instagram es una extraña forma de trabajo”

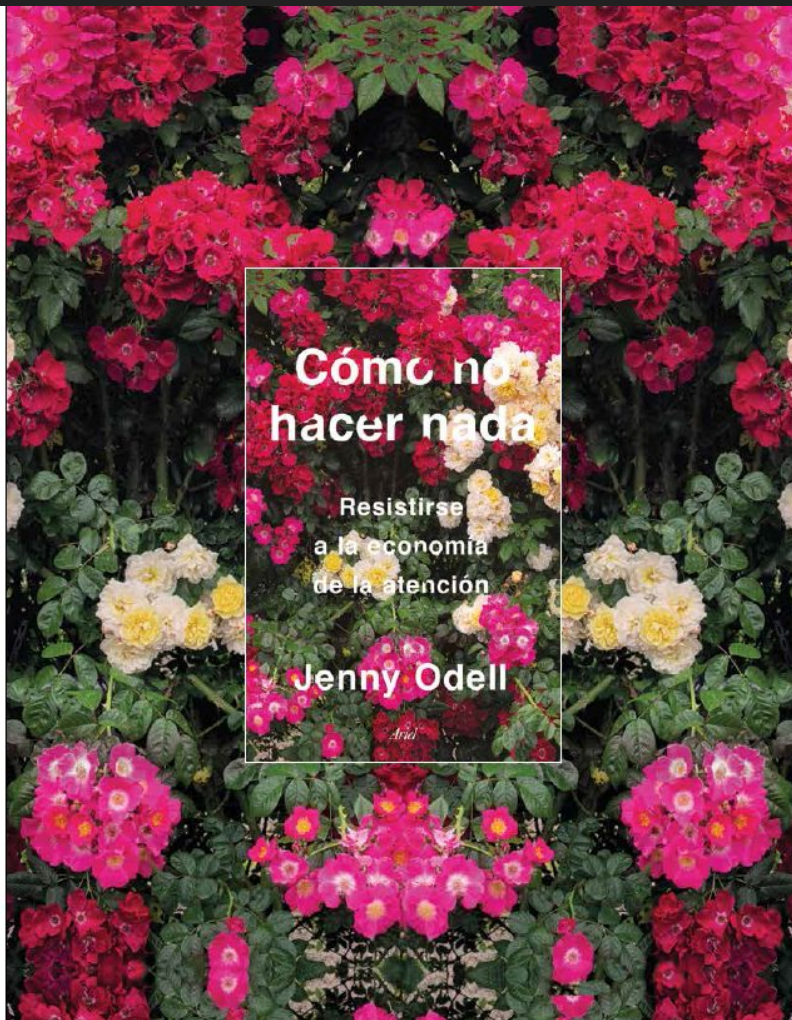
Entrevista a Jenny Odell, la artista y autora de *Cómo no hacer nada*, el bestseller que reivindica la no productividad.

Texto:
María Sánchez Díez

Fotografía:
Ryan Meyer

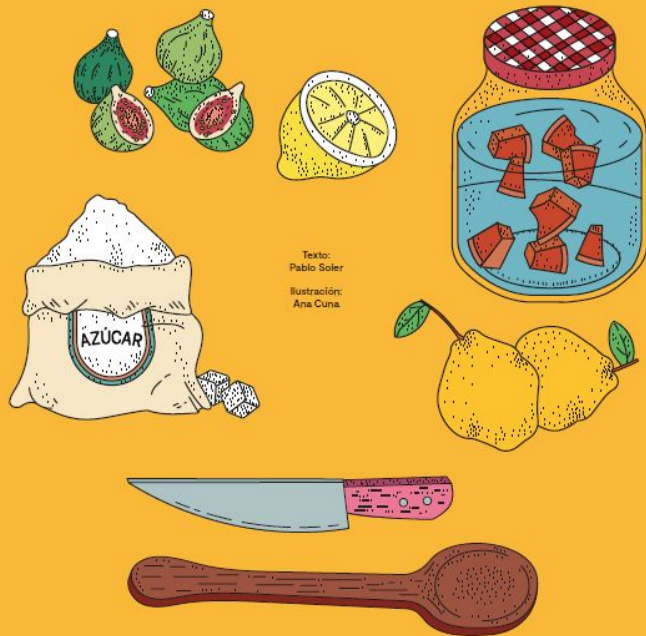
Pocas cosas son más difíciles hoy en día que no hacer nada. El capitalismo digital está dejando un reguero de personas hiperconectadas y quemadas por los imperativos de la economía de la atención y su energía nerviosa. En el ensayo *Cómo no hacer nada. Resistirse a la economía de la atención* (publicado en España por la editorial Ariel), la artista y escritora Jenny Odell trata de encontrar un antídoto para este asedio: reclamar nuestra atención y el derecho a ser improductivos como forma de resistencia.

La economía de la atención, advierte la autora a *Salvaje*, se apropia de nuestro ocio y lo convierte en combustible y moneda de cambio para las redes sociales, un escaparate donde tenemos que alimentar permanentemente nuestra marca personal. La desconexión y el tiempo de descanso se pervierten hasta convertirse en pausas donde ejercer el crecimiento personal, optimizar nuestro rendimiento y volver al ruedo. Mejor que abandonar Facebook, Odell aboga por reorientar nuestra atención hacia nuestro entorno físico y entender mejor el ecosistema del que formamos parte: el paisaje, las plantas,



Guía para hacer tus propias conservas

ES EL TIEMPO DE LLENAR LA DESPENSA



Texto:
Pablo Soler

Ilustración:
Ana Cuna.

Antiguamente, las conservas eran motivo de reunión y de trabajo en familia. Pero ahora, por falta de tiempo o conocimiento para hacerlas, casi todos nos limitamos a comprarlas. Con esta guía, se acabaron las excusas. Es el momento de recuperar la tradición y volver a disfrutar de hacer las cosas más lentamente, con más cariño, y mejor.



1. DESECADO

Seguramente la técnica más antigua y usada por la humanidad para conservar los alimentos sea quitarles el agua, lo que inhibe la proliferación de microorganismos y dificulta la putrefacción. Y lo mejor es que se puede aplicar a infinidad de alimentos. Os dejo el método para aplicarlo a los higos, que no puede ser más fácil y dar un producto más rico.

HIGOS PASOS

1 > Coge los higos cuando estén ya muy maduros en el árbol y, con mucho cuidado, colócalos sin que se toquen sobre una bandeja de mimbre, o en su defecto sobre una caja de madera de las de la fruta (pedísela a vuestra frutera de confianza) cubierta con papel de periódico.



CÓMO ELEGIR EL MEJOR MÉTODO PARA CADA PRODUCTO

Como ya sabrás, las técnicas para hacer conservas son muchas y de lo más variadas: escabeches, encurtidos, adobados, confitados, embotados al baño maría, fermentados... y cada una suele asociarse con determinados alimentos: el pato, confitado; los mejillones, en escabeche; las piparras, encurtidas; el lomo, la costilla y la longaniza, en adobo...

Por lo general, las verduras van a aceptar muy bien los encurtidos y los fermentados; las frutas, las mermeladas; la carne, los confitados o el embotado al baño maría; el pescado, el ahumado y el confitado. Pero ¡jojo! Que no sea la técnica habitual no quiere decir que no vaya a funcionar. Así que no te cortes y experimenta. Aprende una técnica, aplícala a varios ingredientes, aprende otra y repite el proceso. Si no pruebas, ¿cómo sabrás si está bueno?

Así que te dejamos tres técnicas muy sencillas con tres recetas de ejemplo para que puedas empezar hoy mismo a llenar la alacena.

Interpretación del entorno

Pienso en mil novecientos noventa y tres
y revivo cómo se encendió la vida
lejos de los padres, en refugio
con botijo y chimenea, con cocina
que en otro tiempo fue cuadra
—extrañará la abuela el calor del animal—.
Atraviesa, pardal, el tranco de la puerta
y se arroja resuelta a los prados,
son los granos de trigo del muelo
amables para el tacto infantil.
Entierra las manos primero, los brazos
detrás, los pies y las piernas
los hunde, se tiende encima,
levanta levemente la camisa
y en aquel gesto descubre
la suavidad.

Regresa, como corzo, excitada y aún más viva
con la aventura, semilla,
prendida en los calcetines.
Sobre el frío azulejo del baño
comprende que allí sola a la simiente
le ha arruinado su valor. La riñen
—cuesta crecer, Castilla, aplastada por el cielo—
sin advertir que no jugaba.

No le digan nada a la niña
que acaba de ver germinar
el placer de los sentidos
y no puede entender el valor de la cosecha
—granza, coranda, peje, parva y trilla—
sino con el cuerpo.



INGREDIENTES

- 3 PATATAS
- HARINA DE TRIGO
- 2 HUEVOS
- 1 CEBOLLA



- 3 DIENTES DE AJO
- PEREJIL
- VINO BLANCO
- ACEPICHÁN
- AGUA O CALDO DE POLLO



Patatas a la importancia Palencia

Esta sencilla receta, que se elabora a partir de un guiso de patatas rebozadas y cocidas en un caldo de cebolla, ajo y vino, fue uno de los platos fundamentales de la posguerra castellanoleonesa. Su origen, a principios del siglo XIX en Palencia, viene ligado a la hambruna de la época: había que agudizar el ingenio para sacarle el máximo partido a los productos, y a la humilde patata, que ya de por sí es uno de los alimentos más nutritivos que existen, se le puede triplicar su aporte calórico según cómo se cocine. A pesar de la humedad de la receta, su apellidado "a la importancia" deja entrever que este guiso no era para todos los días y se reservaba para ocasiones especiales. Un lujo de comida que se puede disfrutar sin necesidad de pasar penurias.



SE PELAN Y CORTAN LAS PATATAS EN RODAJAS GROSAS...
SE BAJAN POR LA HARINA Y EL HUEVO BATIDO, SE PANAN
Y SE RESERVAN.
EN OTRA SARTÉN SE FRÍE LA CEBOLLA Y EL AJO PICADO...
UNA VEZ HECHO ESTO, SE MUELE EN EL MORTERO LA CEBOLLA
Y EL AJO JUNTO CON EL PEREJIL Y EL ACEPICHÁN.
ESTA MEZCLA SE ECHA EN UNA SARTÉN Y SE COCINA CON EL
VINO BLANCO. UNA VEZ HECHO ESTO SE AÑADEN LAS PATATAS
Y SE CUMBLE TODO CON AGUA O CALDO DE POLLO Y SE
DEJA COCER.

Tradicionalmente vegetariano

Ensalada de cardo rojo Ágreda, Soria

INGREDIENTES

- CARDO ROJO
- ACEITE DE OLIVA
- ACEITUNAS NEGRAS SIN HUESO



- VINAGRE
- SAL
- HIELO



SE LÚMPA Y CORTA EL CARDO Y SE PONE EN AGUA CON HIELO
PARA QUE SE REFRÉ.
POR OTRO LADO, SE TRITURAN LAS ACEITUNAS EN LA BATIDORA.
SE CUELA Y SE SECA EL CARDO Y SE COLOCA EN EL PLATO
LIMPIO CON LAS ACEITUNAS, VINAGRE Y SAL.

Gastronomía | Salvaje #4

SANGRE MUERTA

Texto:
Andrea Abreu

Fotografía:
Lilia Ana Ramos

Todas las noches Pipe escucha los resuellos del padre como si fuera un cochino jociqueando dentro de una pileta. Detrás de la pared de piedra y barro pintada de blanco, detrás de la pared que separa el cuarto de Pipe y el de los padres, siente el resuello ahogado del padre montado encima de la madre, del padre arriba de la madre como un caballo arriba de una yegua. La madre respira con dificultad, si es que acaso respira. Parece que no se menea del colchón, que está afirmada, con los dedos aferrados a las sábanas, esperruñando las sábanas blancas llenas de huecos roídos por los ratones, y Pipe tiembla. El temblique se le mete por las patas. Desde abajo. Justo donde le cuelgan las piernas, empiezan las dos camas de las tres hermanas que le quedan en la casa —en realidad tiene siete, pero las más grandes ya están todas trabajando de internas con las señoronas de postim de La Laguna y Santa Cruz, lejos, muy lejos del monte donde Pipe escucha los resuellos—. Las escucha también a ellas, a las hermanas, hablando bajito en la oscuridad, alegando.

Escuche, Babi, ¿qué ruido es ese? ¿Serán los resuellos de padre?, dice Lala, la más grande, y lo dice con los ojos muy abiertos, como chernes, abiertos, encendidos como luminosos fósforos prendidos en el negro de la noche. Escuche, Babi, escuche, repite Lala. Horita sale, dice Babi, la mediana, la que duerme con Mari, la más chica, horita sale madre preñada de nuevo. Ay, Lalita, ya la vi ayer otra vez, con el payo como un barco otra vez, y mañana sale cargada de nuevo, porque de tanto darle padre seguro ya la carga del todo y si venía una hermana sola ahora seguro vienen dos juntas. Ay por dios, sigue Lala, ahora con otro chico menudo será que no vamos a probar el tafor de la cabra, porque si antes con estos dos no lo veíamos, ahora con otro nuevo menos. Ay, Babi, de esta aburrimos el agua de toronjil y gofio. Yos, susurra Babi, ahora que lo nombreste yo tengo más ganas de echarme un fisco tafor... Y Lala dice que sí, si, vas a probar tú... Tú sabes que madre deja el tafor pa los chicos menudos y pa nosotras agua de toronjil. Yos, Lala, suelta Babi entristecida, parece que madre a nosotras no nos quiere. Cállate, Babi, no seas malcriada, que madre tiene que hacer de tripas corazón, ¿o tú no ves cómo están las cosas en casa? ¿Es que tú no ves que a los chicos menudos hay que darles de comer mejor pa que no salgan con la sangre muerta como este? Y se tensa, Pipe se queda yerto como un lagarto cuando come gazmate. Como Pipe, sigue Lala, que desde que nació siempre ha sido enfermizo y por eso, desde chico, de no comer bien, siempre está esmagado, desde que se levanta hasta que se acuesta. ¿No lo ves que siempre anda lleno de

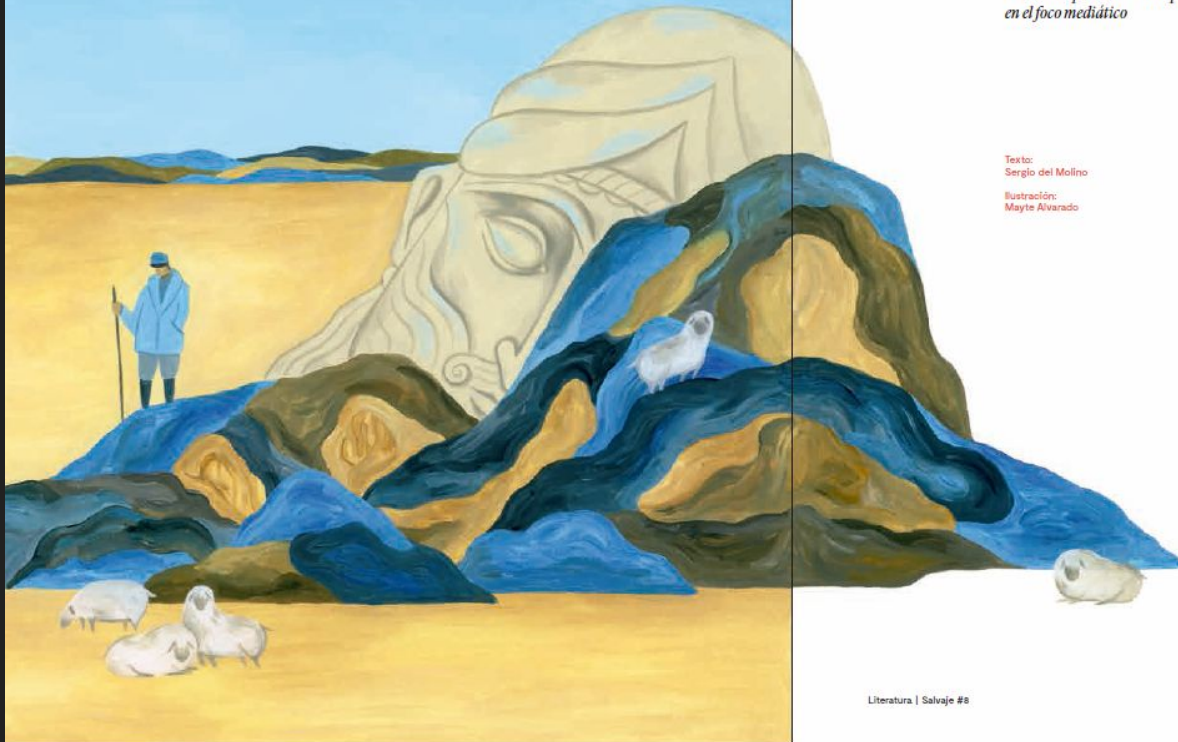
Sangre muerta



La mirada de Jenofonte sobre la España vacía

Cinco años de la publicación de la obra que colocó la despoblación en el foco mediático

Texto:
Sergio del Molino
Ilustración:
Mayte Alvarado



En el otoño de 401 a. C., Jenofonte comandaba a sus Diez Mil griegos, casi enteros tras la derrota de Cunaxa, en la que el persa rebelde Ciro (a cuyo servicio combatía como mercenario) murió a manos de Artajerjes. Durante aquel final de año guió a sus tropas derrotadas hacia el norte, a la colonia griega de Trapezunte (la actual ciudad turca de Trebisonda), en la costa del Mar Negro. La mayoría de los Diez Mil eran hoplitas, soldados de infantería que marchaban a pie: debían atravesar unos 1.300 kilómetros de terreno enemigo desde las puertas de Babilonia (cerca de la actual Bagdad) hasta la seguridad de las colonias del norte de Anatolia. Las tropas del sátrapa Artajerjes les pisaban los talones y las tribus persas les recibían con flechas y a punta de espada allí donde pasaban.

Al cruzar las llanuras de lo que hoy es Irak, el Kurdistán, Armenia y Turquía se encontraron con unas ciudades en ruinas fabulosas, mayores que cualquier ciudad griega o persa conocida. Verdaderas metrópolis desoladas que se pudrían al sol del desierto, cuya arena iba cubriendo los templos, las casas y las murallas. Entre ellas una colosal, que él llamó Mespila. Hoy sabemos que era Nínive, la capital del Imperio Asirio, una civilización desaparecida 200 años antes de que los Diez Mil acampasen en sus ruinas y de cuya existencia e historia Jenofonte no sabía nada.

Todo esto se cuenta en la *Anábasis*, la gran novela de Jenofonte que seguimos leyendo hoy con la misma emoción que cualquier relato de aventuras, pero es rara en su género: una cosa es tropezarse con civilizaciones exóticas y desconocidas (de eso va *Star Trek*), y otra muy distinta contemplar los restos de una civilización mucho más poderosa y apabullante que la tuya y de la que no sabes abso-

Tristes caminan
 hoy los cazadores por la espesura.

Tristes son, a su lado,
 los ojos de los perros: sus hocicos helados
 por el agua de luna.

No escuchan ya el gemido negro
 de las moras —la muerte entre sustallos—, ni el
 crujido creciente de la escarcha.

La lentitud se alza sobre
 las ramas de los robles como
 una nube blanca.

Triste es este lugar donde,
 antaño, pastara el corazón del
 cazador primero.



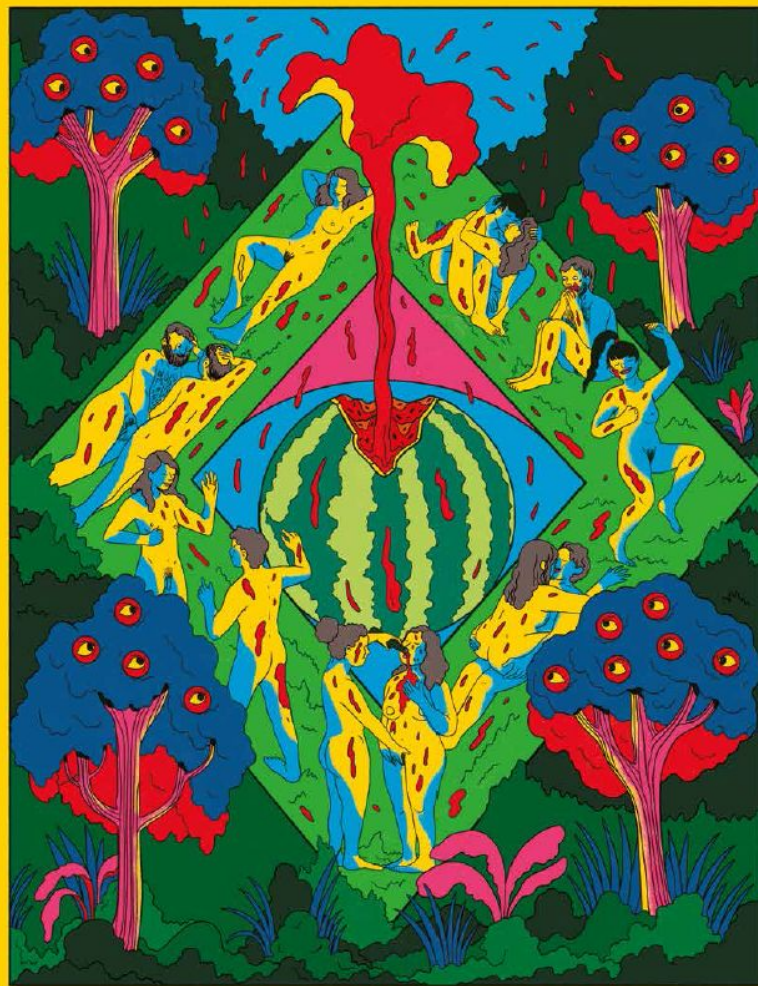
ENSAYO

EL PICNIC

Texto:
Sabina Urraca

Ilustración:
Cristina Daura

DE LOS SALVAJES



Naturalgia, dolor y esperanza.

Encontrar el rumbo
en el vuelo de la pardela
capirotada.



Uno de los espectáculos más extraordinarios y menos conocidos de la naturaleza ibérica tiene lugar varias semanas después de despedirnos del verano. Suele ocurrir cada mes de noviembre ante las costas atlánticas del norte. En pocos días, miles y miles de pardelas capirotadas parten hacia algunos de los archipiélagos más remotos del planeta.

Texto:
Antonio Sandoval Rey

Ilustración:
Patricia Bolinches

Estas son aves oceánicas, muy de mar adentro. Solo desde un puñado de cabos canadiáticos, asturianos y gallegos es posible tener ocasión de observarlas de junio a diciembre. Los días más favorables son los de fuerte temporal de componente norte, cuando los mismos vientos furibundos que revuelven las olas bajo chubascos en fuga obligan a algunas de ellas a acercarse a tierra.

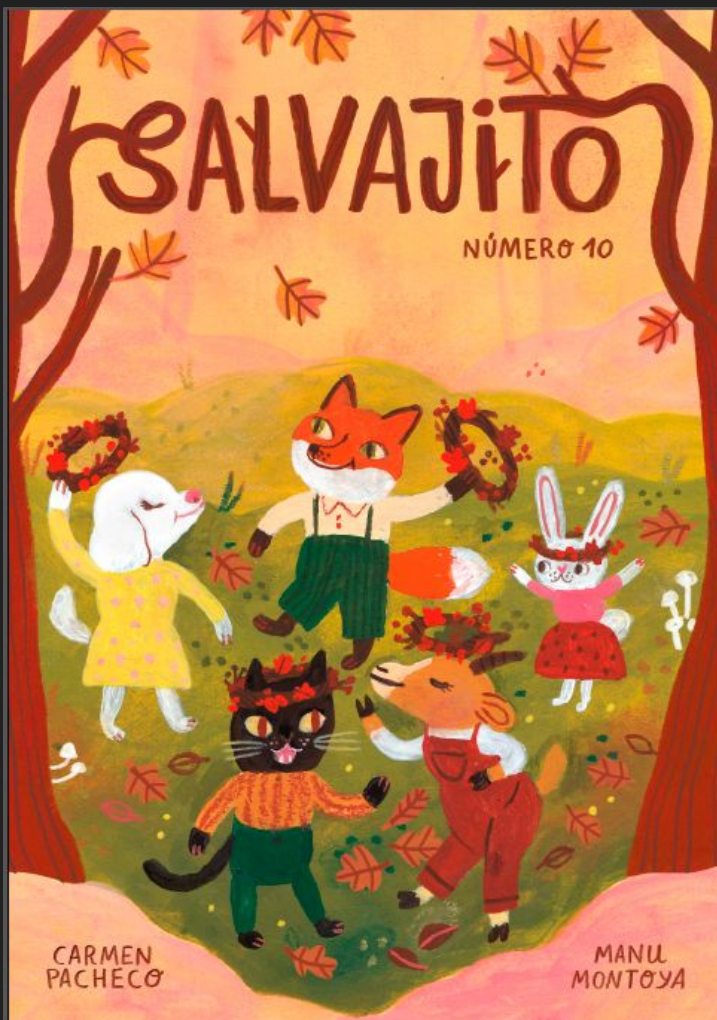
Así las he visto en incontables ocasiones desde la mejor atalaya de Europa para observar los movimientos de muchos tipos de aves marinas: el cabo de Estaca de Bares, en el extremo norte de la provincia de A Coruña. Cada otoño pasan frente a ese promontorio págalos, alc-traces, charranes, negrones, ácidos y pardelas de varias especies.

La pichoneta, la cenicienta, la sombría, la amenazadísima pardela balear, muy raramente la chica. Y la capirotada. Lo que más llama la atención de esta, casi siempre vista a lo lejos a través del telescopio, es el brillo de sus blancas mejillas, en fuerte contraste con la oscura mitad superior de su cabeza. Con buena luz es un detalle fácil de detectar, incluso a gran distancia, e ideal para separarla de las demás. También se la distingue por su tamaño, mayor que el de la balear y la pichoneta; su color pardo, más pálido que el de la sombría; y su vuelo, más briso que el de la cenicienta.



SALVAJITO

NÚMERO 10



CARMEN
PACHECO

MANU
MONTOSA

¡Salvajitos de la vida! ¡Feliz año!

No, no nos hemos equivocado. Ya sabemos que no es 1 de enero, pero nadie ha dicho que los salvajitos no podamos celebrar el comienzo de año cuando nos dé la gana. Si las vacaciones terminan ahora y empieza el curso escolar, ¿no tendría más sentido celebrar el comienzo del año en otoño? Es la estación en la que llega el fresquito y apetece hacer cosas y por eso hemos decidido que este sea un número de celebración.



SOLO DE TEMPORADA

Mimi tiene un problema. Su padre la ha mandado a por comida para la celebración, pero le ha dicho que solo traiga productos de temporada (es decir, los que se recolectan ahora). Ayúdala marcando qué frutos puede coger.



CALABAZA

SANDÍA

UVAS

CASTAÑAS

FRESAS

ALBARICOQUES

CEREBAS

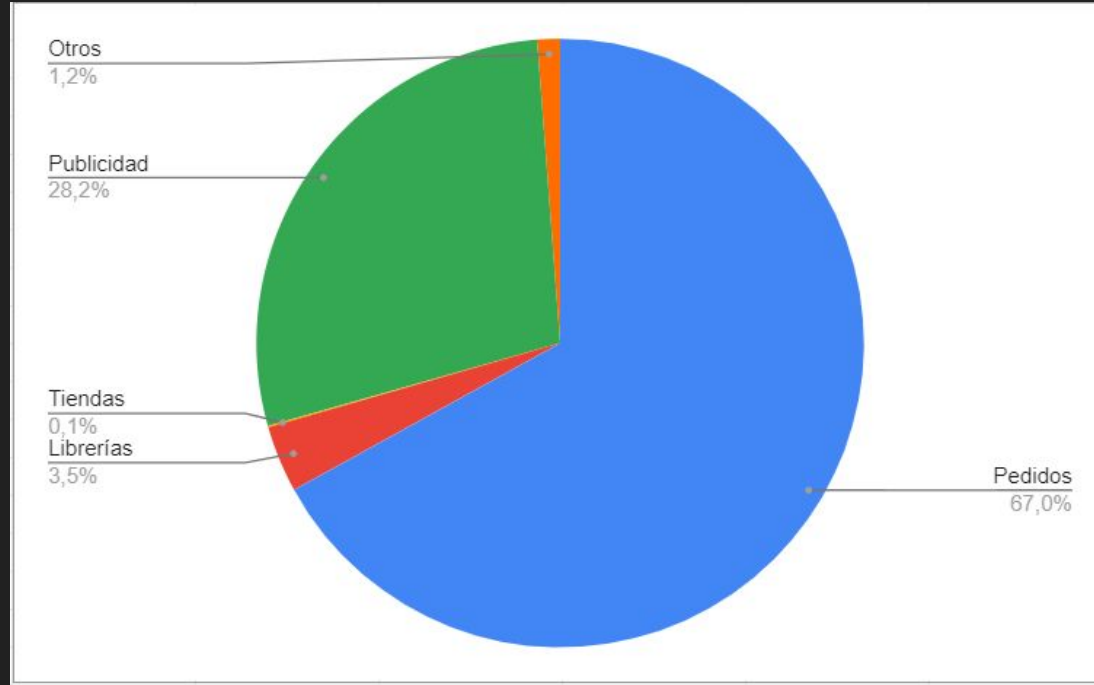
GRANADA

SOLUCIÓN: UVAS, CASTAÑA, CALABAZA, GRANADA

Red de corresponsales salvajes: 1 por provincia



Modelo de negocio



Ayudas públicas



MINISTERIO
DE CULTURA
Y DEPORTE

Subvenciones para la edición de revistas culturales

Año 2021

TABLA DE PUNTUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DEL LIBRO
Y FOMENTO DE LA LECTURA
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE PROMOCIÓN
DEL LIBRO, LA LECTURA
Y LAS LETRAS ESPAÑOLAS

CASUAL MAGAZINES SL

NºEXP./REF.	TÍTULO	VALORACIÓN CONTENIDOS	RELEVANCIA SOCIOCULTUR.	DISEÑO EDITORIAL	COHERENCIA PRESUPUESTO	INT.CULT.	GRADO DE ACTUALIZAC	PERIODICID AD	NÚM. MEDIO PÁGINAS	ED. SIMULTÁNEA	GESTIÓN SOSTENIBLE	PÚBLICO MINORITARIO	PUNT. TOTAL	CUANTÍA AYUDA
44/698	PROYECTO CONTRACT	9	4	8	5	26	0	10	5	10	5	3	59	0,00

INFLUENCERS MEDIA GROUP SL

NºEXP./REF.	TÍTULO	VALORACIÓN CONTENIDOS	RELEVANCIA SOCIOCULTUR.	DISEÑO EDITORIAL	COHERENCIA PRESUPUESTO	INT.CULT.	GRADO DE ACTUALIZAC	PERIODICID AD	NÚM. MEDIO PÁGINAS	ED. SIMULTÁNEA	GESTIÓN SOSTENIBLE	PÚBLICO MINORITARIO	PUNT. TOTAL	CUANTÍA AYUDA
117/1457	INFLUENCERS	10	4	7	4	25	0	8	5	0	5	10	53	0,00

DE CAÑA Y LETRA, SOCIEDAD LIMITADA

NºEXP./REF.	TÍTULO	VALORACIÓN CONTENIDOS	RELEVANCIA SOCIOCULTUR.	DISEÑO EDITORIAL	COHERENCIA PRESUPUESTO	INT.CULT.	GRADO DE ACTUALIZAC	PERIODICID AD	NÚM. MEDIO PÁGINAS	ED. SIMULTÁNEA	GESTIÓN SOSTENIBLE	PÚBLICO MINORITARIO	PUNT. TOTAL	CUANTÍA AYUDA
139/1849	Cultura Tarambana	10	5	7	2	24	1	0	0	0	0	0	25	0,00

GRUPO EDITORIAL SIAL PIGMALION SL

NºEXP./REF.	TÍTULO	VALORACIÓN CONTENIDOS	RELEVANCIA SOCIOCULTUR.	DISEÑO EDITORIAL	COHERENCIA PRESUPUESTO	INT.CULT.	GRADO DE ACTUALIZAC	PERIODICID AD	NÚM. MEDIO PÁGINAS	ED. SIMULTÁNEA	GESTIÓN SOSTENIBLE	PÚBLICO MINORITARIO	PUNT. TOTAL	CUANTÍA AYUDA
14/473	Bradamante. Revista de Letras	10	5	5	4	24	0	0	5	10	5	3	47	0,00

LOPEZ LINARES, GUILLERMO

NºEXP./REF.	TÍTULO	VALORACIÓN CONTENIDOS	RELEVANCIA SOCIOCULTUR.	DISEÑO EDITORIAL	COHERENCIA PRESUPUESTO	INT.CULT.	GRADO DE ACTUALIZAC	PERIODICID AD	NÚM. MEDIO PÁGINAS	ED. SIMULTÁNEA	GESTIÓN SOSTENIBLE	PÚBLICO MINORITARIO	PUNT. TOTAL	CUANTÍA AYUDA
88/1162	Salvaje	10	4	5	4	23	0	6	0	0	5	3	37	0,00

PLAN B PUBLICACIONES SL

NºEXP./REF.	TÍTULO	VALORACIÓN CONTENIDOS	RELEVANCIA SOCIOCULTUR.	DISEÑO EDITORIAL	COHERENCIA PRESUPUESTO	INT.CULT.	GRADO DE ACTUALIZAC	PERIODICID AD	NÚM. MEDIO PÁGINAS	ED. SIMULTÁNEA	GESTIÓN SOSTENIBLE	PÚBLICO MINORITARIO	PUNT. TOTAL	CUANTÍA AYUDA
128/1573	MANUAL	8	3	5	5	21	0	8	5	0	0	3	37	0,00

Ayudas públicas

N°EXP/REF.	
88/1162	Salvaje

VALORACIÓN CONTENIDOS	RELEVANCIA SOCIOCULTUR	DISEÑO EDITORIAL
10	4	5

Gracias.