

ETNOBOTÁNICA ES...

Las sábanas de algodón en las que duermes.

El café o la infusión que tomas cada mañana.

Las cucharas de palo que tienes por la cocina.

Tus sillas, tus mesas, tus estanterías...

El perfume con el que aromatizas tu cuerpo.

Las judías, los garbanzos, los pimientos, los tomates que tienes en tu despensa.

Las mujeres de la Sierra de Ávila sentadas al sol haciendo gorras de centeno.

Los piñoneros de El Hoyo de Pinares tirando las piñas con sus "latas".

Las mujeres de El Oso recogiendo manzanilla con sus talegas.

Los agricultores de Horcajo de las Torres acumulando el grano en las eras.

Las gentes de Solosancho recogiendo las retamas del monte para hacer lumbre.

Los usos de las plantas y la cultura que estos usos ha generado en nuestros pueblos.



www.

avilaenclaveetnobotanica@gmail.com



Ávila
enclave
etnobotánica



Una invitación
a descubrir

ÁVILA

a través de los usos tradicionales de
sus plantas



A colaborar en la **SALVAGUARDA** de la cultura vinculada a los usos tradicionales de las plantas, descubriéndola, compartiéndola y valorándola.

Porque en AenCet salvaguardamos cultura.



A vivir la **EXPERIENCIA** de conocer in situ los usos tradicionales de las plantas de la mano de la gente que vive en los enclaves y practicar con ellos.

Porque en AenCet te facilitamos experiencias.



A hacerte copartícipe del **DESARROLLO LOCAL** de los pueblos implicados, aportando a la economía local y conviviendo con sus gentes.

Porque en AenCet generamos desarrollo sostenible.



CILLÁN, enclave artesanal

Donde las plantas se hacen objetos, tras pasar por las manos de artistas y artesanos

Invitarte a ir a Cillán es, por tanto, invitarte a descubrir el mundo de las plantas artesanales.

Aquellas plantas, como el fresno, la encina, el centeno, la enea, la mimbre, el berceo... con las que una vez, manos diestras y experimentadas, crearon objetos, arte y etnografía.



HORCAJO DE LAS TORRES, enclave agrícola

Donde las plantas se domesticaron, llenando los campos de color y los pucheros de sabor

Así, llegar a Horcajo de las Torres es penetrar en el mundo de las plantas cultivadas y, por ende, en el de la agricultura.

Un lugar dominado por el cereal, dónde las legumbres de calidad encuentran su espacio y las huertas se convierten en oasis de sabor. Un lugar donde sus gentes cultivan tierra y alma.



EL HOYO DE PINARES, enclave gastronómico

Donde las plantas silvestres comestibles llenan paladares de sabores naturales

Visitar este enclave supone, de este modo, sumergirse en el mundo de las plantas silvestres comestibles. Entrar en un territorio dónde los cardillos, los berros, la coruja, los escaramujos o las ortigas, entre otras, llenan los platos de sabores y el piñón te habla de cultura.



EL OSO, enclave aromático

Donde las plantas se convierten en aromas y llenan el agua y los guisos de sabor

Visitar El Oso es recorrer una memoria que nos traslada al mundo de las plantas aromáticas.

Al cantueso, la lavanda, la menta, el tomillo... las cuales han sido utilizadas, desde tiempos inmemoriales, para la creación de esencias y perfumes, mejorar el sabor de los alimentos o la elaboración de infusiones.



SOLOSANCHO, enclave histórico-vetón

Donde las plantas nos unen a nuestros antepasados y nos permiten seguir el curso de la historia

Cuna de vetones, el municipio de Solosancho -conformado por los pueblos de Baterna, Robledillo, Solosancho y Villaviciosa- se convierte para el visitante, por ende, en el lugar ideal para profundizar en el vínculo de los pueblos prerromanos con su entorno y, concretamente, con las plantas que les rodeaban. Viajar a Solosancho es, por tanto, viajar al mundo de los vetones y de la historia de los usos de las plantas.

