

El Puchero de Villasur

“Alimentos que te conectan a la Tierra”

➡ ¿Qué es?

Concebimos El Puchero como una iniciativa para el abastecimiento cercano de hortaliza y otros alimentos a partir de los campos de Villasur de Herreros a grupos y familias de la capital y de algunos pueblos. **Para información más detallada recomendamos acceder a nuestro blog:**

<https://elpucherodevillasur.wordpress.com/>

➡ ¿Cómo nos organizamos?

Existe un grupo de productores, que nos organizamos en el pueblo de forma colectiva, organizamos las labores y realizamos los repartos. Por otro lado, nos constituimos en asociación con el conjunto de grupos y familias que reciben la cesta semanal o quincenal de temporada.

De esta manera, el grupo de productores podemos sostenernos económicamente y seguir generando tejido social y productivo en el ámbito rural sobre la base de los recursos locales, la autoproducción y la cooperación.

Por su parte, quienes reciben los alimentos obtienen una garantía sobre la calidad, la procedencia y los impactos positivos de su consumo en el territorio. Su constancia y su comprensión de los requerimientos de este sistema hacen posible la continuidad y el fortalecimiento del proyecto.

➡ ¿Qué hacemos?

Desde 2013 venimos produciendo y distribuyendo hortaliza desde las huertas de Villasur, cedidas por vecinas del municipio. Utilizamos técnicas de agricultura ecológica y tradicional, con el máximo respeto posible por la tierra.

Calculamos que hasta el momento (2022) hemos producido unos 70.000kg de hortaliza de temporada, la cual complementamos con hortaliza ecológica de otros productores y procedencias en las épocas del año más duras, que coinciden sobre todo con los meses de la primavera, por la acusada estacionalidad de la huerta en nuestros territorios.

Disponemos de un conjunto de parcelas que suman algo más de 1ha, con alguna pequeña superficie de invernadero que anticipa algunas producciones en primavera y verano.

Los principales cultivos son hortalizas de otoño e invierno (coles, puerro, coliflor, brócoli...), alubia roja y blanca del lugar, patata, cebolla, ajo y hortaliza de primavera y verano (tomates, pimiento, lechuga, judía verde, calabacín, maíz dulce, etc.), entre otras.

➡ La cesta semanal

Para recibir la cesta establecemos un periodo de prueba de un mes antes de asociarse a El Puchero, a partir del cual la persona recibe la cesta cada semana o cada dos semanas. La cuota de soci@ es de 55€ al año y se abona en el mes de mayo cada cesta cuesta 13€ (salvo en el periodo de prueba, que cuesta 16€).

➡ ¿Cómo es y cuánto cuesta?

La cesta se compone habitualmente de 7 productos diferentes a los que se añade el ajo a petición según el ritmo de consumo de cada cual, pesa unos 5kg y cuesta 13€ (salvo en el periodo de prueba, que cuesta 16€). A mayores se pueden pedir otros alimentos de los que disponemos. De estos y del contenido de la cesta informamos cada fin de semana a través de mensajería (wasap, telegram) o correo electrónico. La composición de la cesta va variando a lo largo de las estaciones y es la misma para tod@s, salvo que alguien no tolere o no consuma algún producto, en cuyo caso tratamos de compensarlo con otras cosas.

➡ El reparto y la recepción

Cada miércoles realizamos el reparto de cestas a partir de la producción presente en la huerta y la hortaliza almacenada, en ocasiones complementada con producto de otras procedencias.

Cada persona o grupo se encarga de recoger su cesta en los puntos de reparto de la capital que colaboran con El Puchero, que son entorno a siete en la actualidad.

Cuando un grupo se organiza agrupando tres o más cestas, las acercamos al punto de la capital que consideren.

En caso de personas enfermas o con dificultades físicas importantes llevamos el producto a domicilio.

Para facilitar la tarea cada soci@ dispone de **dos bolsas de tela de El Puchero de Villasur**, recoge la bolsa llena de esa semana y deja la bolsa vacía de la semana anterior. El mantenimiento y la limpieza de las bolsas es responsabilidad de cada soci@.

➡ Otras formas de abastecimiento

También existe la posibilidad de acordar algún producto con anterioridad a su producción. Esto lo solemos hacer con la legumbre, la patata u otros productos no perecederos. También hay quien realiza compras puntuales dentro del propio Villasur.

Para grandes grupos u hostelería es mejor consultar directamente las posibilidades de abastecimiento.

➡ Principios y valores

Creemos en el sentido del **campesinado** en el mundo actual como una manera de respuesta ante las graves crisis y situaciones que se van sucediendo.

El desarrollo de la **Agroecología** en todas sus vertientes y el horizonte de la **Soberanía Alimentaria** nos ayudan a dirigir nuestra labor en el día a día para garantizar nuestra **superviviencia** en la máxima armonía con el entorno y el resto de seres que lo habitan.

➡ Contacto

Teléfono: 679 85 76 63

Correo-e: elpuchero@tutanota.com