

El bosque rojo

Una de las cuestiones principales que me mueven es que todas las personas entendamos lo que significa desarrollo sostenible y cómo todas y todos podemos aportar nuestro granito de arena. En este sentido, una de las premisas de las que parto es que cada persona desde su vida, desde sus experiencias personales, desde el lugar donde se encuentra tiene realmente ya todo lo que se necesita para poder hacerlo. Bueno, y además es importante abrir bien los ojos, como en el caso del Bosque Rojo, que para mí es un proyecto que ejemplifica muy bien todo lo que es posible.



Mis protagonistas en este ejemplo son dos mujeres, Beatriz e Isabel, una bióloga y una economista, que coincidieron en un curso para desarrollar ideas a retos. Dos mentes inquietas con formaciones complementarias, y un ingrediente especial que apareció en su vida de casualidad: el escaramujo. Si bien a todo el mundo al ver la foto de este fruto seguramente nos pueda sonar, y en especial en la zona de Castilla, Palencia y Valladolid, donde nace el proyecto, otra cosa muy distinta es llegar a ver todas las oportunidades que esconde. Y esas oportunidades las vieron, una por ser bióloga e investigar las propiedades y definir procesos productivos que mantengan esas propiedades, y otra por ser economista con una visión tanto de las posibilidades en el sector agroalimentario como de compromiso con lo local (que les llevó a arrancar el proyecto desde el pueblo de sus abuelos, Cevico Navero).

Descubrir un nuevo alimento, o no tan nuevo, un alimento olvidado que ahora puede resurgir gracias a una mayor conciencia con nuestro entorno y también por esa tendencia de realfooding, de buscar comida real y no comida procesada, son elementos de esta aventura, además de todas las propiedades que esconde, como el elevado contenido de vitamina C y otras muchas (antiinflamatorio, antibacteriano, antigripal, diurético y cicatrizante natural, para mencionar algunas), y que se trate de un arbusto que no requiere de un cultivo intensivo, es de seco, y que por ello se puede plantar también en otras zonas.

Ahora bien, entiendo que no todas podemos descubrir nuevos alimentos en nuestro entorno, pero quiero recalcar algunos elementos que sí considero trasladables a otras esferas. Como ya mencioné, abrir los ojos, ser curiosas ante las experiencias que nos presenta la vida, indagar, investigar, y cuestionar. Cuestionar para mí consiste en preguntarnos lo que es importante, lo que necesitamos. En este ejemplo de alimentación, que es un **ejemplo recurrente** en mí, parece

claro que necesitamos alimentarnos, pero qué ingerimos y también cómo preparamos o incluso nos sentamos a comer son aspectos que aún dan mucho juego. Al igual que cómo nos relacionamos con nuestra comunidad y lo que es importante en estas relaciones e interacciones. La vertiente social de los proyectos puede llegar a crear mucho valor, tanto por el valor que puede aportar a la zona y su economía, pero ante todo por las experiencias que nos brindará durante el desarrollo de cualquier proyecto. Estoy deseando conocer los “frutos” de la primera campaña de recogida del **Bosque Rojo**.

REFERENCIA CURRICULAR



Anke Schwind es formadora y consultora en Desarrollo Sostenible, con un enfoque que prioriza los Objetivos de Desarrollo Sostenible y las metodologías activas colaborativas para co-crear un mundo global humano. Cuenta con una experiencia personal, académica y profesional diversa, desde los idiomas y la banca, pasando por la educación y Asia Oriental, la gestión empresarial y el activismo social. Actualmente está cursando el Grado en Psicología en la Universitat Oberta de Catalunya.

Secciones: **Desarrollo sostenible, Tomando conciencia**