Empresarios de Cortegana constituyen un clúster para promocionar la cerámica de cuchara

Se trata de una acción promovida por la Fundación Andanatura en el marco del proyecto CIA-EM.

Cortegana
26 de junio de 2015
@andanatura

Empresarios y empresarias de Cortegana se han dado cita esta mañana en el Hotel Sierra Luz a partir de las 11.00h., en una iniciativa dirigida a promocionar uno de los productos más relevantes de la artesanía de este municipio: la cerámica de cuchara. Andanatura ha sido la encargada de llevar a cabo esta actividad, que busca desarrollar productos icónicos y generar clústeres empresariales en las zonas rurales.

En el evento han intervenido la Concejala de Turismo del Ayuntamiento de Cortegana, Dña. María del Carmen Carvajal; la gerente de Andanatura, Dña. Pilar Pérez; y D. Enrique Vázquez Fernández, el **último alfarero de cuchara** que continúa en activo en el municipio, y que ha hablado sobre la historia, importancia cultural y potencial turístico de esta técnica.

La cerámica de chorreo o de cuchara consiste en el chorreo de tintes desde una cuchara hacia una pieza que se mueve manualmente. Se trata de una técnica indisoluble del municipio de Cortegana, donde a principios del siglo XX existían más de 80 alfareros que obtenían los tintes de minas y localidades cercanas como Riotinto, Calañas, Valdelamusa... Ahora es un oficio en riesgo de desaparición. Con él se perdería un saber ancestral de gran valor cultural y etnográfico que convirtió a Cortegana en uno de los municipios alfareros por antonomasia.

Programa Cooperación Transfronteriza España-Fronteras Exteriores
Unión Europea
Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Invertimos en su futuro
ciaem

Los productos icónicos son productos de calidad muy ligados a la historia, la tradición artesanal y la etnografía de un territorio. Tienen un gran valor etnográfico, cultural, patrimonial y económico: conservándolos y promocionándolos contribuimos a conservar el patrimonio inmaterial del territorio y su sostenibilidad económica, a través de la conservación de oficios artesanales.

Muchas veces estos productos, a pesar de su calidad, no son conocidos por los visitantes de los territorios. El objetivo de esta iniciativa es que tanto los visitantes como los habitantes del territorio los conozcan, y que ese producto se identifique con el territorio y se convierta en uno de sus productos estrella. Protegiendo este producto se contribuye a conservar esta especie y a proteger la economía del territorio, fundada sobre todo en empresas de carácter familiar y tradicional.

Esto se concreta en un kit de imagen con elementos promocionales del producto, que se entregarán a los empresarios y empresarias implicados en la cadena de valor: cultivo, tratado, venta y distribución, etc. Este kit de imagen incluye carteles y flyers.

En el marco de este proyecto se han desarrollado también los productos icónicos del tomate rosado, las tortas de Alcalá de Guadaíra (que se presenta el martes 30) y el cordero de la Sierra Morena.

El desarrollo de productos icónicos es una de las acciones desarrolladas por Andanatura en el marco del proyecto CIA-EM: Competitividad e Innovación Artesanal España-Marruecos. CIA-EM es un proyecto de Andanatura, Prodetur y la Diputación de Huelva, cofinanciado en un 75% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), a través del Programa de Cooperación Transfronteriza España-Fronteras Exteriores (POCTEFEX).

Más información: Fundación Andanatura. 954 468 040.
Prensa: Ana de Haro.
adeharo@andanatura.org