Ayuntamiento de Guesálaz
Gesalazko Udala

tú decides
zure aukera
guesálaz · gesalatz

Formulario para la presentación de propuestas

NOMBRE Y APELLIDOS | IZEN-ABIZENAK:

DIRECCIÓN Y LOCALIDAD | HELBIDEA ETA HERRIA:

DNI | NAN:

TELÉFONO | TELEFONOA:

EMAIL:

NOMBRE DE LA PROPUESTA | PROPOSAMENAREN IZENA:

Talleres de Oficios Tradicionales en Guesálaz: Preservando Nuestro Patrimonio

JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA | PROPOSAMENAREN JUSTIFIKAZIOA:
¿Por qué esta propuesta? | Zergatik proposamen hau?

La propuesta de realizar cursos sobre artesanía y oficios antiguos en el Valle de Guesálaz busca preservar y revitalizar prácticas tradicionales que están en peligro de desaparecer debido a la modernización y la falta de transmisión generacional.

Estos talleres permitirán que las generaciones actuales y futuras conozcan, aprecien y practiquen estos saberes, manteniendo viva la identidad cultural del valle. Además, estas actividades fortalecerán el tejido social, fomentando el intercambio de conocimientos y experiencias entre distintas generaciones, y asegurando que estos oficios perduren como parte integral de la vida comunitaria.

EXPLICACIÓN DE LA PROPUESTA | PROPOSAMENAREN AZALPENA:
¿Cuál es tu idea? | Zure ideia zein da?

La propuesta consiste en organizar una serie de talleres prácticos en el Valle de Guesálaz para recuperar y revitalizar oficios y prácticas tradicionales. Estos talleres podrían consistir en:

- Producción de Cal: Aprendizaje del proceso de hacer cal, desde la piedra caliza hasta su cocción.
- Carboneras: Creación de una carbonera para producir carbón vegetal.
- Cencerros: Fabricación artesanal de cencerros, vinculada a la tradición ganadera.
- Prácticas Agrícolas Tradicionales: Talleres sobre siembra, cosecha y otras labores agrícolas con métodos antiguos.
- Cestería: Fabricación de cestas utilizando mimbre u otros materiales naturales.
- Herrería Tradicional: Forjado de herramientas y objetos metálicos.
- Elaboración de Cuerdas: Creación de cuerdas a partir de fibras naturales.
- Apicultura Tradicional: Manejo de colmenas y producción de miel.
- Elaboración de Queso: Producción artesanal de queso desde la leche hasta el producto final.
- Producción de Embutidos: Preparación de embutidos tradicionales como chorizos y morcillas.
- Extracción de Sal: Recolección de sal mediante métodos tradicionales.
- Elaboración de Pan: Producción de pan artesanal desde la masa hasta el horneado en horno de leña.

PRESUPUESTO | AURREKONTUA:
¿Cuánto puede costar? | Zenbatekoa izan daiteke?

El presupuesto total estimado es de 9,900 €

incluye 2,400 € para honorarios de instructores e instructoras de 12 talleres, 5,000 € para materiales y herramientas necesarios en diversas actividades artesanales, 1,000 € para logística y alquiler de espacios, 500 € destinados a publicidad y promoción, 300 € para seguros y permisos, y 700 € para gastos administrativos y coordinación del proyecto.