

la Orden de 2 de abril de 2008 (BORM 10 de abril), del Presidente del Servicio Regional de Empleo y Formación, por la que se regula la formación de oferta y se establecen las bases reguladoras del procedimiento de concesión y justificación de subvenciones destinadas a tal fin, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, salvo en lo que afecte a los principios de publicidad y concurrencia. Se aplicará también lo dispuesto en las normas de derecho administrativo de general aplicación.

Disposición final única. Entrada en vigor.

El presente Decreto producirá efectos desde la fecha de su aprobación, sin perjuicio de su publicación en el Boletín Oficial de la Región de Murcia.

Murcia, a 1 de agosto de 2008.—El Presidente, P.D. Decreto 41/07 de 3 de julio (BORM 07/07/07), la Consejera de Hacienda y Administración Pública, María Pedro Reverte García.—El Consejero de Empleo y Formación, Constantino Sotoca Carrascosa.

Consejo de Gobierno

10598 Decreto n.º 229/2008 de 25 de julio, del Consejo de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Murcia, por el que se declara Bien de Interés Cultural la Dieta Mediterránea.

El artículo 10.UNO.14 de la Ley Orgánica 4/1982, de 9 de junio, del Estatuto de Autonomía para la Región de Murcia, establece la competencia exclusiva de la Comunidad Autónoma en materia de patrimonio cultural, histórico, arqueológico, monumental, artístico, paisajístico y científico de interés para la Región.

La Dirección General de Bellas Artes y Bienes Culturales, por Resolución de 10 de marzo de 2008, incoó expediente de declaración como Bien de Interés Cultural de la dieta mediterránea.

De acuerdo con el artículo 16.2 de la Ley 4/2007, de 16 de marzo, de Patrimonio Cultural de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, en la tramitación del expediente emitieron informe la Real Academia Alfonso X El Sabio y la Universidad de Murcia.

En consecuencia, terminada la instrucción del expediente, la Consejería de Cultura, Juventud y Deportes considera que procede declarar bien de interés cultural la dieta mediterránea, de acuerdo con lo previsto en los artículos 2 y 3.1 de la Ley 4/2007.

En virtud de lo expuesto en el artículo 13.1 de la Ley 4/2007, de Patrimonio Cultural de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, a propuesta del Consejero de Cultura, Juventud y Deportes y previa deliberación del Consejo de Gobierno de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia del día 25 de Julio de 2008.

Dispongo:

Artículo 1

Se declara Bien de Interés Cultural, la Dieta Mediterránea, con arreglo a la descripción y la justificación que constan en el anexo y documentación que figura en su expediente.

Murcia, 25 de julio de 2008.—El Presidente, Ramón Luis Valcárcel Siso.—El Consejero de Cultura, Juventud y Deportes, Pedro Alberto Cruz Sánchez.

Anexo

a) Descripción

La dieta mediterránea representa un estilo de vida, y un componente del patrimonio cultural de los países de la región mediterránea, que los caracteriza e identifica. Constituye un patrimonio cultural inmaterial transnacional de primer orden que tiene importancia tanto como manifestación cultural común de toda la cuenca mediterránea, como expresión singular de cada una de las comunidades que viven en ella, entre ellas nuestra región. Se trata de un patrimonio vivo, compartido, transmitido, recreado, cúmulo de tradiciones, técnicas, conocimientos, sabores, simbolismos y fiestas.

La dieta mediterránea se produce, se recrea y se transmite en un contexto geográfico: el Mediterráneo, un término que se utiliza habitualmente tanto para referirse al mar propiamente dicho como a los territorios que lo circundan. En pleno cruce de tres continentes —África, Asia y Europa— abierto a los otros a partir del siglo XV, con cargas históricas enormes y con oleadas culturales extraordinarias, el Mediterráneo ha sido la cuenca, la encrucijada de caminos y de culturas que ha recogido sedimentos importantes, variados y combinados de mil maneras, fruto de esta situación estratégica, donde se han cruzado también las tres grandes religiones monoteístas. Esta realidad, probablemente única, es fruto de un mestizaje incesante de personas y productos, de técnicas y elaboraciones. Estas dinámicas permanentes han dejado huellas evidentes. Probablemente, la dieta mediterránea constituya una de las más presentes, sólidas y perennes.

Desde el punto de vista de la salud y de la nutrición, la dieta mediterránea se caracteriza por la abundancia de alimentos vegetales, como pan, pasta, arroz, verduras y hortalizas en fresco, legumbres, frutas y frutos secos; el empleo de aceite de oliva como fuente principal de grasa; un consumo moderado de pescado, marisco, aves de corral, productos lácteos (yogur y quesos) y huevos; el consumo de pequeñas cantidades de carnes rojas, y aportes moderados diarios de vino, consumido principalmente durante las comidas. Esta dieta aporta escasas cantidades de ácidos grasos saturados y elevadas cantidades de carbohidratos, antioxidantes y fibra, y tienen un alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados que proceden principalmente del aceite de oliva.

En el Mediterráneo cuando hablamos de ingredientes de su dieta, a los tres pilares fundamentales trigo, vid y

olivo, junto con las legumbres, las verduras, las frutas, el pescado, los quesos, la carne, los frutos secos y la miel, hay que añadirle sobre todo, excelencia en los cultivos, imaginación y creatividad en la cocina.

Todos estos patrones son hoy reconocibles en los paisajes, en los mercados, en las cocinas, en las mesas de la región, están vivos en los conocimientos que siguen transmitiéndose, en las técnicas que siguen utilizándose, en el equilibrio entre la tradición y la innovación. La dieta mediterránea es una obra que se construye cotidianamente. Asimismo, es un hecho diferenciador que nos identifica y que es el vivo testimonio de una manera de ser y de vivir.

La actual dieta de nuestra región se compone de elementos presentes en la misma desde la antigüedad así como otros que fueron incorporándose con el transcurso del tiempo, como muestra de esa adaptación y mestizaje a la que ya hemos hecho referencia. En este sentido, nuestro patrimonio cultural cuenta con numerosos ejemplos de la relación a lo largo de la historia entre la población de la región y la producción, elaboración y consumo de los elementos fundamentales en los que la dieta mediterránea se manifiesta. En consecuencia, se podrían citar una serie de bienes inmuebles declarados de interés cultural, así como otros que tienen la consideración de bienes catalogados por su relevancia cultural, por ejemplo: la factoría de salazones tardorromana del Puerto de Mazarrón; las almazaras de las villae romanas de Villaricos, en Mula y la de Los Cipreses, en Jumilla; el granero fortificado de época islámica del Cabezo de la Cobertera de Abarán; las norias de La Ñora, Alcantarilla o Abarán; los pósitos de Alhama de Murcia, Yecla, el palacio del Almudí de Murcia o la casa granero de Calasparra; los molinos harineros hidráulicos como el del Saltador de Águilas o de viento de vela latina; o testimonios de la industria conservera en Ceutí.

La dieta mediterránea se manifiesta en una serie de elementos que se pueden clasificar en diversas categorías: usos, representaciones, expresiones, conocimientos, técnicas y espacios culturales, que tienen su reflejo en nuestra región y que pueden relacionarse con múltiples bienes materiales e inmateriales, según el concepto de patrimonio inmaterial establecido en el artículo 2 de la "Convención para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial", aprobada por la UNESCO en el año 2003. Citamos como ejemplos los siguientes:

- Usos: el empleo del ajo y el limón no sólo como alimento, sino además como condimento y medicina. Así como el consumo de frutas, verduras y hortalizas en fresco.

- Representaciones colectivas de carácter festivo que sirven tanto de punto de encuentro y diversión como de focos de recuperación y difusión de elementos vinculados a la dieta mediterránea. Tal sería el caso, por ejemplo, de las fiestas del vino y la vendimia en Jumilla.

- Expresiones, que en cada momento y lugar se traducen en músicas, tradición oral, toponimia, creatividad en los platos o a partir de ellos. Destacables pueden

ser, en este sentido, las hablas de la Región de Murcia, que manifiestan en sus variedades locales, comarcales y regionales el mestizaje de los pueblos que han habitado este territorio y que configuraron una dieta común al Mediterráneo. Así por ejemplo, en la región algunas palabras para designar ingredientes reflejan la repoblación cristiana por aragoneses y catalanes, tras las luchas con los musulmanes, legado de aquello son los "péssoles" (guisantes) o "lluç" (merluza).

- Conocimientos, que se traducen en la elaboración de recetas que partiendo de recursos a veces escasos combinan sencillez, ingenio y sabiduría para conseguir platos nutritivos y sabrosos, dignos de los más exquisitos manjares, susceptibles además de ajustarse a los diversos requerimientos de las tradiciones y rituales de las diferentes sociedades mediterráneas. De entre ellas podríamos nombrar, por ejemplo, el potaje de acelgas y bacalao, una comida propia del ciclo ritual de Semana Santa, el arroz y habichuelas o el caldero del Mar Menor.

- Entre los conocimientos que rentabilizan los recursos y muestran un gran ingenio en el aprovechamiento de los mismos y en la adaptación al medio, cabe nombrar también la elaboración de salazones, que se da en toda la región y que garantiza el abastecimiento de pescado durante todo el año, en todos los rincones, aunque se careciera de cámaras frigoríficas.

- Técnicas: el cultivo del arroz en Calasparra, generador de un paisaje singular; la almadraba de La Azohía; la encañizada del Mar Menor; las conservas (que desde el espacio doméstico evolucionan hasta construir una potente industria regional) muy presentes en la Vega Media y Cieza, sobre todo con la conserva del tomate y el melocotón; los encurtidos, que encontramos en toda la región pudiéndose nombrar zonas tan alejadas como los campos de Águilas y Lorca o el Valle de Ricote. Todas estas técnicas continúan vigentes, lo que les otorga un mayor valor.

- Junto a las técnicas para proveer de materias primas, se desarrollan objetos y artefactos que posibilitan el almacenaje de los alimentos, la distribución de los mismos y la elaboración y presentación de las recetas. En este sentido, en la región se desarrolló ampliamente la alfarería, que producía tinajas, lebrillos, platos, jarras, cazuelas, ollas, etc. Ejemplos vigentes de este arte lo podemos encontrar en el Alto y Bajo Guadalentín, entre otros muchos lugares.

- Todas estas manifestaciones se encuentran avaladas por una larga tradición. En este sentido, se ha de destacar el esfuerzo de diversas zonas de nuestra región para dotar de continuidad al cultivo del olivo y a la fabricación artesanal del aceite de oliva en almazaras. La impronta de este producto sobre nuestro paisaje cultural y humano es tan indudable como la importancia de este ingrediente sobre el conjunto de la dieta mediterránea.

- En esta línea, debemos hacer referencia a otras iniciativas dirigidas a otros productos también claves de la dieta. Tal sería el caso de los esfuerzos que los pastores del Alto Guadalentín están llevando a cabo para recuperar

y poner en valor una raza caprina autóctona: la cabra murciano-granadina. Asimismo, el consumo de cordero es una constante en todas las tradiciones culinarias mediterráneas desde la antigüedad. Para su producción se ha practicado y se sigue practicando el pastoreo; esta práctica sigue vigente en la región y cobra más fuerza por los empeños que se llevan a cabo para su salvaguarda y puesta en valor.

- Todos estos factores dan lugar a unos espacios culturales determinados de entre los que destaca, en primer lugar, el paisaje, entendido como percepción cultural del territorio. El ingenio para gestionar el agua e irrigar este paisaje es otro de sus capitales, como demuestra el sistema tradicional de riego de la Huerta de Murcia, con su complejo entramado de acequias y sus construcciones anexas (norias, azudes, molinos) y sus instituciones, aún vigentes, para gestionar el agua, como el Consejo de Hombres Buenos. Igualmente, se podrían citar otros espacios, como las salinas de Rambla Salada (Fortuna) o el paisaje que todos los años se puede contemplar en el momento de la floración de almendros en los Llanos del Cagitan (Comarca del Río Mula) o de los frutales en otras zonas, como el espacio comprendido entre Cieza y Calasparra, a orillas del Segura. Todos ellos conforman un escenario que permite reconocer los territorios del Mediterráneo en tanto que legado cultural común.

- Además de lo anterior, el término “espacio cultural” incluye otros lugares, de menores dimensiones. En la actualidad podemos distinguir por un lado los mercados o plazas de abastos situados en algunos edificios de particular belleza, como el de La Unión, sede del Festival del Cante de las Minas o el de Verónicas de la ciudad de Murcia; y por otro, los que se celebran al aire libre. Este tipo de mercados los podemos encontrar en todo el Mediterráneo, desde Murcia hasta Estambul, desde El Cairo hasta Rabat y son cada vez más un reclamo turístico. En la Región de Murcia hay tantos mercados semanales al aire libre como pueblos y localidades contiene nuestra geografía. Algunos de ellos, como el de la ciudad de Mula, parecen conservar un sabor más añejo o tradicional, pues allí se puede encontrar, además de los puestos que hay en el resto de mercados, otros donde se venden animales vivos, hecho que antes era común y ahora cada vez es menos frecuente.

b) Justificación

La Ley 4/2007, de 16 de marzo, de Patrimonio Cultural de la Región de Murcia en sus artículos 1.3 y 17, entre otros, posibilita la declaración de los bienes integrantes del patrimonio cultural inmaterial como bienes de interés cultural. Asimismo, el Estatuto de Autonomía de la Región de Murcia, aprobado por Ley Orgánica 4/1982, de 9 de junio, establece en el artículo 8 que la Comunidad Autónoma protegerá y fomentará las peculiaridades culturales de nuestra región, así como su acervo de costumbres y tradiciones populares, prestándoles especial atención. Al mismo tiempo, los distintos elementos en los que la dieta mediterránea se manifiesta en nuestra región han sido objeto de protección, salvaguarda y puesta en valor desde múltiples perspecti-

vas como la instauración de los consejos reguladores de denominaciones de origen para múltiples productos regionales, que ha traído aparejado el crecimiento económico de la región y el reconocimiento nacional e internacional de nuestros productos. Además, pueden señalarse los distintos planes de desarrollo rural, local o comarcal, con especial incidencia en el turismo, estando presentes en todos ellos una atención específica hacia la gastronomía y todo lo relacionado con ella.

Se han de destacar los esfuerzos que desde diferentes ámbitos de la Región de Murcia se están llevando a cabo para preservar, difundir y fomentar este patrimonio. Podemos citar interesantes iniciativas de salvaguarda y puesta en valor, como la ya referida recuperación de la cabra murciano-granadina o el pero de Cehegín o pero de Alcuza, que es una variedad de manzana de las denominadas de otoño. Así, encontramos la labor de instituciones públicas como el Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimenticio (IMIDA). También los impulsos que parten de la ciudadanía, tal sería el caso de muchas de las manifestaciones festivas que encontramos en nuestra región, como las Fiestas de Primavera en Murcia, y la Semana de la Huerta y el Mar en Los Alcázares, en las que la elaboración y degustación de la dieta tradicional ocupa un lugar preeminente, garantizando con ello la continuidad de este bien y su transmisión intergeneracional. Otra iniciativa privada, relacionada con la producción, es la labor de la agricultura ecológica, que cada vez cobra más fuerza en la región y que aúna tradición y modernidad en la recuperación de especies autóctonas y de formas de explotación agraria arraigadas en nuestro territorio y respetuosa con el medio.

La dieta mediterránea constituye un ejemplo de adaptación de gran valor cultural, pues ha posibilitado un encuentro armónico y equilibrado entre el ser humano y su medio. El interés que despierta a partir de la segunda mitad del siglo XX se basa, sobre todo, en la constatación de que aquellas personas que la seguían eran más longevas y tenían una mayor calidad de vida.

Asimismo, ha conseguido sobrevivir al paso de los tiempos, afianzándose entre la población de la Región de Murcia generación tras generación, incorporando novedades pero manteniendo elementos de gran raigambre y tradición. Esto ha sido posible gracias a dos aspectos de este bien que conviene resaltar: por un lado, la capacidad de adaptarse a los nuevos tiempos y a las diversas circunstancias sociales y medioambientales, conservando la tradición e introduciendo innovaciones y, por otro lado, la transmisión oral de las técnicas asociadas a la producción, almacenaje, conservación, distribución, preparación y consumo de los alimentos, como la actividad más importante de nuestro día a día.

La dieta mediterránea se caracteriza por la estacionalidad de los productos que la componen y las elaboraciones que a partir de ellos se pueden llevar a cabo, lo cual se refleja en nuestra mesa. Estos alimentos infunden en las comunidades mediterráneas un fuerte sentimiento

de pertenencia al grupo y es mostrado como una señal de identidad que nos caracteriza y que nos distingue de otros. No hay fiesta en la que no esté presente la comida y su consumo de forma comunitaria.

Se trata de un patrimonio vivo y reflejo del diálogo intercultural, del encuentro de la diversidad de expresiones culturales y del mestizaje y la fusión entre las mismas. Así, reúne en su haber platos que perviven desde época fenicia y romana (salazones) y otros que no serían posibles si no se hubieran incorporado los alimentos traídos del Nuevo Mundo.

Podemos decir, además, que la dieta mediterránea es un ejemplo de sostenibilidad ambiental, pues ha sabido gestionar sus a veces escasos recursos naturales para sacar el mayor provecho posible, procurando los menores costos energéticos y ambientales.

Por último, señalar que esta cultura alimentaria adaptada al medio y respetuosa con él, ha configurado un paisaje característico válido para todo el Mediterráneo y presente también en la Región de Murcia. La mítica tríada mediterránea –trigo, vid y olivo– convive en un paisaje, a menudo de secano, o irrigado con inteligencia, eficacia e imaginación. En este arte del manejo de la escasez hídrica y en esta técnica de la irrigación, la Región de Murcia es también ejemplo excelente y paradigma singular. El paisaje, entendido desde esta perspectiva, constituye uno de los tesoros con los que contamos en nuestro territorio para garantizar un futuro sostenible, estable y cohesionado.

En este patrimonio inmaterial se relaciona a la perfección paisaje, agricultura y cultura. El cultivo de la tierra y el cultivo del alma son hijos de una misma y antigua raíz griega que expresa de forma sintética el estilo de vida, la *diáita*, nuestra dieta mediterránea.

Consejo de Gobierno

10545 Decreto n.º 246/2008, de 1 de agosto, por el que se regula la concesión directa de una subvención, al Ayuntamiento de Aledo, para la ejecución del proyecto de construcción de un “Espacio Joven”.

La Ley 13/2002, de 4 de diciembre, de Creación del Instituto de la Juventud de la Región de Murcia, como organismo autónomo adscrito a la Consejería competente en materia de juventud, recoge en el artículo 4 las funciones atribuidas al mismo. Entre ellas se encuentra la realización de proyectos y programas de promoción social y cultural y de utilización positiva del tiempo libre, la coordinación con los órganos de la Administración Local competentes en materia de juventud en el diseño y desarrollo de actuaciones relacionadas con las políticas dirigidas a jóvenes, así como la ordenación y planificación de centros e instalaciones juveniles.

Por su parte, la Ley 6/2007, de 4 de abril de Juventud de la Región de Murcia, configura en su artículo 28 al Instituto de la Juventud como órgano gestor de la política juvenil, y define en su artículo 40 las instalaciones juveniles como espacios dirigidos a facilitar la convivencia, alojamiento, formación, fomento de la participación, realización de actividades culturales, sociales y de tiempo libre, así como la prestación de información y asesoramiento. A los efectos de dicha Ley se consideran instalaciones juveniles, entre otras las denominadas “Espacio Joven” que es un establecimiento o equipamiento polivalente destinado a ofrecer a la población joven diferentes servicios y espacios para la información, la formación, la creación y expresión artístico-cultural en sus diferentes manifestaciones, así como para la realización de reuniones y desarrollo de trabajo.

En la trayectoria iniciada por la Consejería de Cultura, Juventud y Deportes a través del Instituto de la Juventud, y en desarrollo de una política juvenil orientada hacia la consecución de los objetivos previstos por este Instituto, se continúa con la línea de apoyo destinada a construir, acondicionar y mejorar la calidad de las instalaciones e infraestructuras juveniles, contribuyendo con ello a mejorar los servicios que se prestan a la población joven.

La finalidad de la concesión es conseguir que los jóvenes de Aledo cuenten con un local que cumpla diversas funciones y oferte distintos servicios, de acuerdo con el concepto “Espacio Joven” recogido en la citada Ley 6/2007, de Juventud de la Región de Murcia. La singularidad de la subvención, queda acreditada en tanto que el Ayuntamiento de Aledo pretende construir un tipo de instalación necesaria para el adecuado desarrollo de la vida social juvenil en el municipio, y que todavía no existe en el mismo, con lo que se corregirían los desequilibrios territoriales que en este punto perduran entre los municipios de la Región. Con ello se pretende seguir los principios generales de actuación de la Administración Regional en esta materia, por lo que concurren razones de interés público y social que justifican su concesión y la dificultad de su convocatoria pública.

En consecuencia, siendo conscientes del necesario papel que cumplen las instalaciones juveniles como pieza fundamental en el desarrollo de los objetivos marcados por el Instituto de la Juventud de la Región de Murcia, conociendo las limitaciones de los recursos del municipio de Aledo para hacer frente a los gastos derivados de las inversiones necesarias en cada caso, y de que la falta de infraestructuras, que hagan posible el encuentro de los jóvenes y su participación en programas de promoción social y cultural, limita el desarrollo de esta población, y a los efectos previstos en el Artículo 23 de la Ley 7/2005, de 18 de Noviembre de Subvenciones de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, en relación con el Artículo 22.2 c) de la ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, el presente Decreto tiene por objeto establecer las normas especiales reguladoras de la concesión directa de una subvención dirigida al Ayuntamiento de Aledo para la construcción de un espacio joven.