



Del medio urbano al rural:

Buenas Prácticas de Emprendimiento

de nuevos habitantes



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



RRN RED
RURAL
NACIONAL

Del medio urbano al rural:

Buenas Prácticas de Emprendimiento

de nuevos habitantes



Unión Europea

**Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural**

Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



RRN RED
RURAL
NACIONAL



Aviso legal: los contenidos de esta publicación podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha en su caso, de la última actualización.



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

COORDINACIÓN:

Subdirección General de Dinamización del Medio Rural

Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria

ELABORACIÓN Y CONTENIDOS:

Subdirección General de Dinamización del Medio Rural

Edita:

© Ministerio de Agricultura,
Pesca y Alimentación

Secretaría General Técnica
Centro de Publicaciones

Redacción

Luis Guijarro García

Diseño y maquetación:

TRAGSATEC. Grupo TRAGSA

Fuente imágenes

Fotografías de portada: Mendialdeko Ogia, Ecoinsider,
Adriana Olsina, Ortutik ahora, AyF Tejedores.

Fotografías de interior: Las imágenes empleadas
proviene de los diferentes proyectos, salvo donde esté
indicada una fuente diferente.

NIPO (papel): 003-20-093-7

NIPO (línea): 003-20-094-2

Depósito Legal: M-27008-2020

Catálogo de Publicaciones de la
Administración General del Estado:

<https://cpage.mpr.gob.es/>

ÍNDICE



ÍNDICE

1 Troquel Games SL Producción y edición de juegos de mesa **Teo (La Coruña)** *pg 10.*

2 Desarrollo de Personas Coaching **Boal (Asturias)** *pg 17.*

3 La cuadra de Mantilla Clínica veterinaria de caballos **Santa Cruz de Bezana (Cantabria)** *pg 24.*

4 Granja Pepín Granja de gallinas camperas en libertad **Alba de Cerrato (Palencia)** *pg 31.*

5 Magea Escuela Activa Educación **Castrillo del Val (Burgos)** *pg 38.*

6 Ortutik ahora Elikadura Agroekologikoa Alimentación y agroecología **Mundaca (Vizcaya)** *pg 45.*

7 Mendialdeko Ogia Cooperativismo y alimentación **Maeztu (Álava)** *pg 52.*

8 Antigüedades Momo: Mundo de Objetos y Máquinas Olvidadas Tienda antigüedades **Enciso (La Rioja)** *pg 59.*

9 Concejo de Lakabe Pueblo autogestionado **Lakabe, Valle de Arce (Navarra)** *pg 66.*

10 Sentir el Alto Tajo Turismo adaptado a personas con discapacidad **Peralejos de las Truchas (Guadalajara)** *pg 74.*

11 Sama, espacio para el cambio Espacio de coworking **Soto del Real (Madrid)** *pg 82.*

12 Envejece en tu pueblo Evitar la despoblación **Artieda (Zaragoza)** *pg 89.*

13 Travika Creativa Carpintería **Pastriz (Zaragoza)** *pg 95.*

14 Mari Golosa, SL Elaboración de mermeladas **Rubielos de Mora (Teruel)** *pg 102.*

15 Quesería Serrat Gros Quesería y ganadería extensiva **Josa de Cadí (Lérida)** *pg 109.*

16 Extremerinas, Charlotte Houman Design Diseño textil de interiores **Cuacos de Yuste (Cáceres)** *pg 116.*

17 Naianais Cosmética ecológica **Acebo (Cáceres)** *pg 123.*

18 Miga, oficina rural de arquitectura y construcción Estudio rural de arquitectura **Feria (Badajoz)** *pg 130.*

19 Andalusia Training Camps Campus de entrenamiento para deportistas **Aracena (Huelva)** *pg 137.*

20 AyF tejedores Artesanía textil **Orcera (Jaén)** *pg 143.*

21 Plantación de almendros y vid para vinificación, en seco, bodega familiar Alimentación y vinificación **Avilés de Lorca (Murcia)** *pg 150.*

22 Cooperativa agroecológica La Camperola Cooperativa de productos ecológicos **Elche (Alicante)** *pg 157.*

23 Tragus Elaboración de licor artesanal **Deià (Islas Baleares)** *pg 164.*

24 Restaurante Biocrepería RiscoCaído Restaurante vegetariano y vegano / Agricultura ecológica **Artenara (Las Palmas)** *pg 171.*

25 Ecoinsider Ecoturismo **Lanzarote (Las Palmas)** *pg 178.*



EL MUNDO RURAL SÍ TIENE FUTURO

Emprendimiento en el medio rural

Los nuevos habitantes han conseguido generar empleo utilizando los múltiples recursos y los valores que proporciona el territorio.

A lo largo de las siguientes páginas se han recogido veinticinco buenas prácticas empresariales, cooperativas o asociativas, puestas en marcha por nuevos habitantes del medio rural que, utilizando herramientas innovadoras y sostenibles, y potenciando el uso de los recursos locales, han logrado que sus proyectos sean auténticos casos de éxito. Sus experiencias de emprendimiento han contribuido a la dinamización del territorio, y se han convertido en un ejemplo replicable en otras regiones.

El medio rural existe. Es cierto que según el Instituto Nacional de Estadística (INE), de los 8.124 municipios repartidos por la geografía nacional, 2.627 cuentan con una población muy diezmada, de entre 101 y 500 habitantes. Durante décadas el entorno rural ha sufrido un gran proceso de éxodo hacia las ciudades. Tanto que hoy el 72% de los residentes en España se concentra en el 1% del territorio, en las zonas urbanas, a las que han llegado alentados por los incentivos laborales, culturales y personales que ofrecen.

Estas buenas prácticas llevadas a cabo por los nuevos habitantes demuestran que es posible evitar que los colegios se queden sin niños. Que el cuidado de la naturaleza vuelva a tener el protagonismo perdido. Que se recupere la ganadería y la limpieza de los bosques para evitar los incendios forestales, consiguiendo así aplicar las recomendaciones para combatir el cambio climático.

Este documento recoge veinticinco historias, protagonizadas por mujeres y hombres que en su momento hicieron las maletas y, en contra de la tendencia de las últimas décadas, abandonaron el medio urbano y apostaron por los espacios rurales. En conjunto, se han integrado e iniciado sus proyectos de vida familiar y laboral, utilizando los múltiples recursos y valores que existen en el mundo rural, creando empleo y despertándose cada mañana viendo el paisaje que han elegido a través de sus ventanas.

Impulso en femenino

Los nuevos habitantes que protagonizan esta publicación son personas en edad laboral, que han emprendido y trabajan por cuenta propia. Aspiraban a cambiar su modo de vida urbano, priorizando la calidad de vida, el contacto con la naturaleza, la tranquilidad, las relaciones con el vecindario, la crianza y el cuidado de las personas mayores.

A través de estas buenas prácticas de emprendimiento en el medio rural, que abarcan desde la puesta en valor de la agricultura hasta la fabricación de juegos de mesa, se demostrará que el medio rural ofrece muchas oportunidades.

Veinticinco ideas que, en su mayoría, están impulsadas por mujeres que han encontrado en el mundo rural el mejor soporte para el desarrollo de sus iniciativas. Mujeres que han conseguido rescatar tradiciones artesanales; elaborar quesos premiados por su calidad; gestionar su propio viñedo para conseguir un vino excelente; proporcionar un verdadero hogar para las gallinas ponedoras; conseguir que los caballos tengan un espacio para ser atendidos y cuidados cuando enferman; recuperar la arquitectura tradicional y sostenible; crear auténticos campus para deportistas de élite; elaborar licores para las noches mallorquinas; abrir escuelas que certifican la calidad que tiene hoy la enseñanza en el mundo rural, o elaborar itinerarios turísticos para personas con discapacidad visual.

Cada proyecto lo componen personas que están dotadas de creatividad e innovación, que son perseverantes, y que saben detectar las oportunidades que ofrece el medio rural. Llevan implícito el deseo de desarrollar, organizar y gestionar profesiones, industrias o empresas. Se han ido al campo para buscar y lograr resultados con una visión clara, tienen capacidad de aprendizaje, determinación y valentía. Además se valen de su talento, capital y trabajo duro para crear sus propios puestos de trabajo y generar empleo.

Veinticinco iniciativas que ya han generado 57 empleos directos. En cuanto a los indirectos, se pueden contar por decenas los trabajos que se han mantenido e incluso ampliado gracias a estas iniciativas: proveedores de lana, de hilos, guías de turismo, restaurantes, hoteles, distribuidores, albañiles, fontaneros, y así hasta un largo etcétera.

Sector agroalimentario

A algunos de los nuevos habitantes les han cuestionado la decisión de emprender en el campo y les han insistido en que no iban a durar nada.

En su entorno personal pensaban, por desconocimiento del medio rural, que en estas zonas sólo se podía trabajar en el sector agrícola. Un repaso por las buenas prácticas de los nuevos habitantes certificará que las actividades no se limitan a los cultivos cerealistas y hortofrutícolas, sino que van más

allá. En esta publicación se puede encontrar desde un obrador ecológico hasta una empresa de elaboración de licor artesanal a base de hierbas y algarrobas. Otros emprendedores y emprendedoras gestionan los recursos agua y suelo, para evitar la desertificación, al tiempo que organizan talleres de formación en multitud de disciplinas.

Han logrado acercar a la población urbana el medio rural, mejorando de esta forma el conocimiento sobre la procedencia de los alimentos. Con los productos que cultivan abastecen restaurantes de cocina vegetariana y ecológica puntera, los servicios de catering e incluso los comedores de las escuelas de su entorno, al tiempo que recuperan las semillas tradicionales de la zona en la que se han asentado.

Gracias a su trabajo han conseguido rescatar la producción del queso tradicional, mantener el oficio de pastores y aplicar la tecnología más innovadora para que los caballos enfermos tengan una atención más especializada. Han producido huevos de gallinas camperas, cuidadas y tratadas según dictan los principios del bienestar animal.

Han demostrado que es posible fabricar mantas con la lana merina procedente de la dehesa extremeña, consiguiendo además proteger una especie que está en peligro de extinción, y elaborar mermeladas naturales y artesanas que han alcanzado prestigio internacional. Unos nuevos habitantes a los que

además les queda tiempo para compatibilizar su trabajo con otros intereses e iniciativas.

Desde el campo al mundo

Los nuevos habitantes han demostrado que se puede desarrollar cualquier tipo de actividad laboral que una persona se proponga.

Hoy, en el mundo rural es posible encontrar una tienda de antigüedades y objetos *vintage* comparable a la que tienen los mejores anticuarios de las grandes ciudades. Desarrollar el *coaching*, la consultoría y la formación y crear rutas guiadas para personas con discapacidad visual. Además, los propios agricultores han desarrollado tours sostenibles que les permiten complementar su renta mensual.

Los nuevos habitantes han contribuido a mantener a las personas mayores en su casa y en su pueblo el mayor tiempo posible, de la mejor forma y generando trabajo en el

territorio. Han conseguido fundar un centro de *coworking* terapéutico y desarrollar un estudio de arquitectura y constructora especializada en proyectos de alta eficiencia térmica y baja huella ecológica, para crear espacios que aúnen confort, ahorro energético, salud y uso sostenible de los recursos. El deporte de élite también ha encontrado su sitio en el medio rural, concretamente en un campus de entrenamiento para triatletas y ciclistas de todos los niveles en el que se conjuga el deporte, la naturaleza y la cultura.

Todos han comprobado que con un buen espacio para desarrollar su actividad y haciendo uso de las nuevas tecnologías de la comunicación -internet, email, *WhatsApp* y redes sociales- es posible desarrollar cualquier actividad que se propongan. Sin duda su existencia ha cambiado para mejor y a través de estas veinticinco buenas prácticas han demostrado que es posible trabajar en el medio rural ganando en calidad de vida.






1

TROQUEL GAMES

Juegos solidarios

“Cuando la actividad industrial es ambientalmente sostenible se puede deslocalizar a otros lugares situados en el medio rural”.

En el municipio de Teo, a diez minutos en coche de Santiago de Compostela, existe un taller conocido como Troquel Games, dedicado al diseño y fabricación de juegos de mesa. En un principio los vecinos del pueblo pensaron que unos inversores chinos habían comprado la nave de un antiguo taller textil para montar una fábrica de juguetes. Con el tiempo, cuando crearon trabajo en la zona y comenzaron a regalar juguetes por navidades a los niños del colegio, comprobaron que se habían equivocado en su pronóstico.




El origen de Troquel Games se remonta al año 2015, cuando Ramón González, a raíz de necesidades editoriales, decidió emprender con un taller artesanal de producción de componentes para juegos de mesa, caracterizados por las tiradas cortas, las ediciones de lujo y el material a medida. Comenzó como autor de juegos de mesa, pasó a la autoedición y terminó trabajando como editor. “Siempre me ha gustado llevar adelante mis propios proyectos”, explica González.

En poco tiempo la demanda externa de los servicios del taller era superior a su capacidad. Uno de los mayores atractivos para el público fue poder llevar los proyectos adelante sin tener que realizar grandes inversiones y tiradas, como generalmente sucede cuando se trabaja con países como China.

Por fin, naipes de cualquier tamaño, estuches y cajas, encuadernados, tableros, fichas y todo tipo de piezas de cartón, componentes en madera, resina, metal o cualquier solución a medida que se pueda necesitar como espumas, cartón-pluma, serigrafiados, gomas, polímeros... Se producen en España y no hay que traerlos en contenedores desde el otro punto del planeta, con el problema de emisiones de gases de efecto invernadero que genera el transporte.

Producción sostenible

Troquel Games está formado por un equipo de ocho personas que tienen como referente la conciliación laboral y familiar, uno de los pilares principales del proyecto. Hasta 2019, Ramón trabajaba en



régimen de autónomos y el resto del personal, como contratados, hasta que a finales de ese año se convirtieron en una S.L. Ramón se asoció con sus propias trabajadoras y desarrollaron un modelo de empresa basado en la responsabilidad y el respeto.

Su jornada laboral es intensiva, de lunes a viernes en horario de mañanas, y durante todo el año. Han apostado por unos sueldos dignos y razonables. Según comenta Ramón, su sueldo “es el de administrador, pero por convenio, como el que pueda tener cualquiera que trabaje en Madrid. Algo que aquí da para mucho”. “Vivo como un privilegiado y no puedo quejarme de nada”, asegura.

“Trabajamos con papeles con certificación FSC, cartón reciclado y madera de bosques sostenibles. Primamos la cercanía diseñando, desarrollando y produciendo con el menor impacto ambiental posible”, comenta Ramón.

Esperan continuar creciendo, pero poco a poco, de una forma controlada y orgánica como lo han estado haciendo hasta ahora. “Vamos a seguir evolucionando, pero sintiéndonos bien. Psicológicamente realizados y sin dejar de lado los nuevos productos y las nuevas líneas de negocio”, detalla.

Siguiendo estos principios, próximamente inaugurarán una distribuidora y tienen previsto crear un nuevo proyecto basado en una editorial social. Responderá al nombre de ‘Derecho a Jugar’ y los beneficios se destinarán íntegramente a obra social. Además, como económicamente ya se sostienen por sus propios sueldos, podrán seguir embarcándose en otros proyectos. De momento, con la editorial crearán juegos educativos, sostenibles, interesantes e intercambiables y al mejor precio posible. Cuando se distribuyan buscarán que no haya intermediarios que incrementen el precio del producto creado.

Pretenden que estos juegos, sin perder nunca su calidad, tengan la mayor jugabilidad posible. Que sirvan como experiencia lúdica y didáctica, pudiéndose utilizar incluso por los profesores como material educativo. Los beneficios que generen se destinarán a las asociaciones con las que colaboran como ‘Ayudar Jugando’, que trabaja con jóvenes con problemas de exclusión, y a la ‘Fundación Aladina’, que trabaja con niños que están en el hospital enfermos de cáncer.

Mil posibilidades

La nave de Troquel Games se ubica en medio de la naturaleza, rodeada de bosque. “¿Por qué no en Madrid o Barcelona?”, le han llegado a preguntar, a lo que siempre responde lo mismo: “Para poder vivir y trabajar”. “Yo he estado viviendo en otras grandes ciudades y tengo que decir que no me ha gustado”, explica.

Ramón considera que “en España existe demasiada centralización de servicios en las grandes capitales” y defiende que “cuando la actividad industrial es ambientalmente sostenible se puede deslocalizar a otros lugares. Las actividades manuales o manufactureras por ejemplo pueden situarse perfectamente en otras zonas”. En su caso, comenta que “en Galicia la deslocalización ha tenido siempre su representación en el sector textil” y añade que muchos de sus proveedores “también están en pueblecitos a las afueras de Valencia, de Zaragoza y son absolutamente rentables”.

Muchos de sus clientes se sorprenden cuando conocen la ubicación de su empresa y, sobre todo, que sea viable. Están acostumbrados a que todos estos productos procedan de China y no se esperan que se fabriquen en un pequeño municipio gallego, a las afueras de Santiago de Compostela.

Existe la imagen de asociar el mundo rural sólo con los cultivos del campo, pero no todo lo que se produce en el mundo rural tiene que ver con el trabajo directo en el campo. Ramón y su taller de juegos de mesa son un ejemplo.

“En el mundo rural se puede hacer todo lo que uno se proponga” asegura el responsable de Troquel Games. “Puedes montar hasta un estudio de cine si

quieres, siempre que tengas los permisos y el dinero necesario. Además, en este territorio tienes algo que en la ciudad es muy difícil de conseguir: espacio para producir lo que quieras y que no te salga excesivamente caro. Eso sí, el sitio debe estar bien comunicado. Si te organizas a nivel logístico, como hacemos nosotros, podemos poner cualquiera de nuestros productos en 24 horas y en cualquier punto de España”, detalla.

Una buena elección

La familia de Ramón no eligió el municipio de Teo al azar: es el inmediato rural más cercano a la capital de Galicia. Reconoce que una de

las dificultades para instalarse en este tipo de municipios es el problema de la vivienda. Este problema, que en opinión de Ramón no está bien gestionado por parte de los Ayuntamientos, junto con la conexión a internet, debería resolverse para conseguir asentar población.

Como usuario, Ramón reconoce que internet es la salvación de las zonas rurales. Cuando se dispone de buena conexión se puede hacer un buen trabajo, sobre todo en marketing y comunicación. “Por un lado necesitas convertirte en un referente en el proyecto que vayas a desarrollar y por otro, como me sucede a mí, dos personas de la empresa pueden teletrabajar desde Torrejón de Ardoz, Madrid, y desde Toledo”, explica.



“Nosotros queremos quedarnos aquí el resto de nuestra vida y educar a nuestros hijos en el mejor ambiente. Por eso nos estamos construyendo una casa”, comenta Ramón. La vivienda estará situada a tres minutos de la nave donde trabaja, cerca de supermercados, farmacia y a medio camino del colegio de los niños.

Piensa que no se debe confundir vivir en el medio rural con hacerlo en entornos vacíos. Tradicionalmente en Galicia la población ha estado muy diseminada y los servicios básicos han estado muy bien distribuidos, pensados a

pequeña escala. “Yo podría vivir perfectamente sin necesidad de salir de Teo para casi nada”, comenta Ramón, “porque la oferta cultural dentro del municipio es muy amplia. En eso han sido los propios Ayuntamientos rurales los que se han ocupado de que exista una buena oferta cultural para mantener y atraer población”.

Ramón se atreve a dar un consejo para los nuevos emprendedores: “No solo el dinero produce la felicidad. Hay que buscar la felicidad en otras cosas y el mundo rural te las puede aportar”.





SUMARIO

En un principio hasta los propios vecinos del pueblo pensaron que unos inversores chinos habían comprado la nave de un antiguo taller textil para montar una fábrica de juguetes.

El público se lanzó a realizar pedidos cuando vio que en Troquel Games tenían una vía de escape a su creatividad.

Troquel Games está formado por un equipo de ocho personas que tienen como referente la conciliación laboral y familiar, uno de los pilares principales del proyecto.

Trabajan de lunes a viernes en jornada intensiva por las mañanas y durante todo el año.

Próximamente inaugurarán una distribuidora y tienen previsto crear un nuevo proyecto basado en una editorial social.

Muchos de sus clientes se sorprenden cuando conocen la ubicación de su empresa y, sobre todo, que sea rentable.

Más información:

<https://www.eltroquel.es/>


A person with dark hair, wearing a pink jacket and black pants, is sitting on a wooden bench, looking out over a vast blue ocean under a clear blue sky. The text 'DESARROLLO DE PERSONAS' is overlaid on the image.

DESARROLLO DE PERSONAS

Aquí no sólo se puede vivir del campo

“Si algún día mis hijos deciden marcharse, lo harán, pero sabiendo que en Boal también hay oportunidades”.


En el siglo XXI, el medio rural puede convertirse en un excelente soporte para proyectos laborales como el *coaching*, la consultoría y la formación. ‘Desarrollo de Personas’, liderado por Verónica Bermúdez, es una evidencia más para erradicar la creencia de que en el entorno rural sólo se puede vivir de los productos del campo. El avance de las nuevas tecnologías ha puesto de largo el teletrabajo y ha permitido que los proyectos vinculados a la creatividad y la innovación social tengan muchas posibilidades de prosperar.



“Otra vez a volver, con lo bien que estamos aquí”: esta era la frase que año tras año, cada vez que terminaba agosto, repetía Verónica Bermúdez, de Boal, en Asturias, y responsable de la iniciativa empresarial ‘Desarrollo de Personas’. Hace un lustro que quisieron dar un giro de guion: “Mi marido y yo estábamos muy estabilizados en Huesca y con opciones de seguir creciendo profesionalmente. Pero en septiembre de 2015 dijimos, *se acabó*. Sentimos la llamada de la selva, de querer volver a vivir a mi pueblo y así lo hicimos. En ese momento teníamos dos hijos y pensamos que era el momento”.

El regreso empezó a fraguarse casi en el momento en el que Verónica abandonó su pueblo natal para irse a estudiar fuera. Tras terminar la universidad y trabajar durante 13 años en un centro de personas con discapacidad en Huesca, en septiembre de 2015 comunicó a su empresa que dejaba su puesto laboral. Estuvo más o menos un año de tránsito, mientras cerraba los trabajos que tenía pendientes con los clientes, hasta agosto de 2016. Durante todo este tiempo en su mente ya había construido su nuevo proyecto: crear una iniciativa empresarial vinculada al *coaching*, la consultoría y la formación.

La idea se coronó con un nombre, ‘Desarrollo de Personas’. Su impulsora estaba convencida de que este tipo de negocio no sólo era posible en el medio rural sino muy deseable. Por fin dejaba de ser una esclava del tiempo; iba a poder alcanzar la sostenibilidad social, económica y ambiental, y superar la barrera, principalmente psicológica, que se tiene del mundo rural cuando se afirma que sólo se puede vivir del campo. Con este regreso, ella y su



familia han incrementado el padrón municipal, el censo escolar, el consumo local y han participado de forma muy activa en la comunidad. Todo sin asesoramiento ni ayudas al emprendimiento, sólo con el auxilio que le proporcionaba el convertirse en nueva autónoma.

Romper el hielo

Comenta Verónica que ellos no tuvieron que romper el hielo, regresaban a su pueblo y conocían a sus vecinos, pero sí sucedió algo que no se esperaban: “Algunas personas que sabían de nuestra vida, pensaban que habíamos vuelto a Boal porque habíamos fracasado fuera, y luego estaban los del otro lado, los amigos que dejábamos atrás y que nos tildaban de locos por lo que queríamos hacer”, dice.

Al instalarse definitivamente en Boal, llegaban a un municipio de 1.480 habitantes, que dispone de todo el ciclo de educación hasta segundo de Bachillerato, aunque con unos ratios de ocupación muy bajos. Su hija asiste a un aula sólo con seis niños, número que deben mantener si no quieren que se suprima

la clase. Existe servicio médico, enfermera, varias entidades bancarias e internet.

Por fortuna, en los últimos 10 años en Boal, ha habido un goteo de familias que llegan para asentarse. Según explica Verónica, “cada año más o menos se asienta una nueva familia”. “Evidentemente les hacemos la ola cuando llegan”, asegura. Casi todas ya tenían algún arraigo con el municipio, como la casa familiar o simplemente ser su lugar de vacaciones.

En cuanto a su negocio se refiere, Verónica es autónoma y no tiene trabajadores a su cargo, pero cuando necesita de algún profesional más, dispone de una tupida red de colaboradores a la que recurrir. Un modelo de negocio con poca inversión y poco riesgo. “Si dispones de un ordenador portátil y conexión a internet no es necesario hacer más gastos. Tampoco es necesario alquilar una oficina, por eso tengo el despacho en casa”, comenta Verónica.

Cientes sorprendidos

Actualmente el volumen de trabajo de 'Desarrollo de Personas', tanto en España como en algunos países de la Unión Europea, no ha dejado de crecer desde que se creó. Por eso ha iniciado los trámites para vincularse a otro proyecto empresarial de implantación europea dedicado a los mismos temas.

'Desarrollo de Personas' ha conseguido visibilizar la posibilidad real de que este tipo de proyectos se implanten en el medio rural sin necesidad de tener que ubicarse en las saturadas zonas periféricas de las grandes urbes. Algo que todavía sorprende. "Cuando hablo con un posible cliente que no me conoce y le digo que no estoy en Madrid, sino en Boal, un pequeño pueblo asturiano, siempre se queda sorprendido. Me suelen preguntar: '¿Cómo te las apañas?' y les respondo que yo desde mi casa al aeropuerto tardo una hora exacta, lo mismo que cuando trabajo en Madrid y tengo que ir al aeropuerto", explica la emprendedora. El transporte es muy importante porque su red de clientes está, en gran parte, fuera de Asturias. Trabaja en Galicia, Madrid, Andalucía, Extremadura y Castilla-La Mancha.

Este proyecto es una evidencia más para erradicar la creencia de que en el medio rural sólo se vive del campo. El avance de las nuevas tecnologías ha abierto las posibilidades del teletrabajo y ha permitido que los proyectos vinculados a la creatividad y a la innovación social tengan muchas posibilidades de prosperar. Sin duda este es un ejemplo de proyecto transferible a cualquier territorio, siempre que se cuente con una buena conexión a internet. "Nos hemos movilizado mucho para conseguir fibra óptica en todo el concejo porque con una mala conexión *online* se perdería la oportunidad de atraer nuevos pobladores", reclama.

Despoblación

La despoblación es un tema que preocupa mucho a esta emprendedora. El relato de sus vecinos cuando se toman un café con ella es siempre el mismo: “Estamos en la morgue”. Ella les contesta: “Estamos en la UVI y de la UVI hay gente que sale. Lamentablemente muchos ya han tirado la toalla. Piensan que en el futuro debería llegar una gran empresa con trabajo para todos, como sucedió en el pasado. Luego estamos los que deseamos que lleguen nuevas unidades familiares. Estas asentarían sus negocios con un modelo de desarrollo más sostenible a largo plazo en todos los aspectos, sobre todo en el económico. Pienso que no hay que tener todos los huevos puestos en la misma cesta, sino distribuirlos y ubicarlos muy bien por todo el concejo”.

La gerente de ‘Desarrollo de Personas’ también es presidenta de la asociación Fórum Boal 3000, en la que tratan de dinamizar la vida sociocultural del concejo. Una de sus actividades vinculadas a la repoblación son las jornadas anuales denominadas ‘Jornadas de Fijación de Población’, en las que suelen mostrar casos de éxito de personas que tienen negocios innovadores en el medio rural. Los colegios están siempre en el punto de mira de la asociación. Durante las mencionadas jornadas reservan un espacio para los pequeños, para darles voz y que den su opinión sobre el concejo. Con ello, buscan que los más jóvenes se sientan arraigados a su territorio y sepan encontrar las oportunidades que puede ofrecer. Por otra parte, en colaboración también con los colegios, realizan actividades para los profesores, las familias y, por supuesto, los niños.



Verónica es realista, reconoce que cuando se le pregunta a los jóvenes en el instituto sobre qué quieren hacer en el futuro, ellos responden: “Marcharme de aquí en cuanto pueda, porque no hay nada”. Ante esa realidad afirma que si algún día sus hijos deciden marcharse, “lo harán, pero sabiendo que aquí también hay oportunidades”.

Desde la asociación también han creado la iniciativa “Poesía en Movimiento”, consistente en la distribución de poemas escritos en eonaviego —conjunto de hablas cuyo dominio lingüístico se extiende por la comarca asturiana comprendida entre los ríos Eo y Navia— por distintos enclaves turísticos y naturales del concejo para que se pueda leer poesía y promocionar los lugares de interés.



“No cambio estar aquí por nada. Cualquier trabajo que se pueda desarrollar en un entorno de vida más amable, con uno mismo como persona, creo que siempre tendrá un mejor resultado que si se lleva a cabo en un entorno que te oprime, que no te deja llevar ciertos ritmos y que te atosiga. Eso para mí es una evidencia y un aprendizaje de vida que quiero dejar para mis hijos. Hoy sin duda el medio rural puede ofrecer espacio para muchos otros tipos de proyectos”, asegura Verónica.

SUMARIO

El regreso empezó a fraguarse casi en el momento en el que Verónica abandonó su pueblo natal para irse a estudiar fuera.

Estaba convencida de que este tipo de negocio no sólo era posible en el medio rural, sino muy deseable.

Al instalarse definitivamente en Boal llegaban a un municipio de 1.480 habitantes, que dispone de todo tipo de servicios.

“Cada año más o menos se asienta una nueva familia, a las que evidentemente hacemos la ola cuando llegan”.

Más información:


<http://www.desarrollodepersonas.com/>

LA CUADRA DE MANTILLA

Los caballos también tienen su hospital

En cuanto a la densidad de población equina, Cantabria tiene una media de 29 habitantes por cada caballo, de las más altas del país.

“Clínica veterinaria para tratamiento y hospitalización de caballos, recuperación, reproducción y tratamientos específicos (descanso, regeneración funcional y psicológica...)”. Esta podría ser la publicidad de cualquier clínica para equinos en un país como Irlanda. Hasta hace muy poco tiempo, en España, sobre todo en la zona del norte, era inimaginable encontrar un centro de estas características. Gracias a la formación adquirida en otros países, Lucía Mantilla ha creado La Cuadra de Mantilla, un centro especializado para proporcionar el mayor bienestar posible al animal, rodeado de naturaleza.



Maño es una localidad ubicada en el extremo sur del municipio cántabro de Santa Cruz de Bezana. Está a unos seis minutos en coche de Santander pero, milagrosamente, es una población que se ha librado del *boom* inmobiliario y de las segundas residencias, conservando su desbordante naturaleza.

Aquí nació Lucía Mantilla hace 35 años. Desde muy niña su vida siempre ha estado ligada a la de los caballos. Su vida transcurría en paralelo con la de los equinos que tenían en su familia, y con sólo seis años de edad llegó incluso a competir en diferentes pruebas en la región. Como no podía ser de otra forma, cuando fue a la universidad estudió Veterinaria y trazó un pormenorizado perfil para su futuro en el que los caballos y su pueblo tenían un papel protagonista.

El caballo siempre ha estado en la vida de Lucía y ha tenido mucha presencia en Cantabria. Por número de equinos, España se encuentra dentro del *top five* de la Unión Europea. Según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, hasta abril de 2019, el censo de equinos era de 654.217 ejemplares. Andalucía es la comunidad autónoma con mayor número de estos cuadrúpedos, con 207.637 y una tasa de 41 habitantes por caballo. La media nacional es de 72 habitantes por caballo y, en el caso de Cantabria, con un censo de 26.898 ejemplares, tiene una media de 22 habitantes por caballo, de las más altas del país.

Intensa formación

Cuando Lucía estaba en el último año de carrera, antes de licenciarse, aprovechó las posibilidades que



ofrecía el programa Erasmus Prácticas y se trasladó a Irlanda, país con una gran cultura equina. De hecho, sólo en el pequeño pueblo donde estuvo había cinco hospitales para caballos con todo tipo de equipaciones. Allí permaneció 18 meses. Posteriormente pasó dos años en otro hospital aprendiendo y trabajando. A estos se sumaron dos años más en Inglaterra. Hasta que se dijo: “Ya está. Ha llegado el momento. Creo que llevo mucho tiempo formándome, aprendiendo, trabajando y me vuelvo a mi casa”. Pero no se volvía a descansar. Adaptó la cuadra familiar y se estableció en su pueblo. “Aquí están mis raíces”, asevera.

Durante su carrera tuvo muy claro que quería trabajar con caballos y ofrecer algo diferente a lo que tradicionalmente se ofertaba en su comunidad autónoma. Como dueña de caballos, conocía personalmente los déficits que había en cuanto a tratamiento de animales se refiere. Cuando se fue de España, el país sufría una fuerte crisis económica, pero aunque no hubiese habido crisis tenía muy claro que necesitaba irse al extranjero, tenía que formarse para paliar esas carencias.

“En Irlanda veíamos en un día los caballos que puedes ver aquí en un hospital en tres meses.

Estaba claro que había elegido bien el sitio donde quería formarme”, comenta Lucía. Al regresar puso en práctica su proyecto y nació La Cuadra de Mantilla, una clínica donde poder llevar al animal físicamente. “Estamos acostumbrados a que sea el veterinario el que se desplace a las cuadras, los trate y luego el seguimiento lo realice desde la lejanía o cuando pueda pasarse por allí. Antes eran los propios dueños los que hacían los tratamientos. Mi idea es recibir en la clínica al animal y poder dejarlo ingresado, como si de una persona se tratase o como sucede con los perros y los gatos, en cuyo caso está ya muy extendido que se queden ingresados en la clínica del veterinario. Hoy por fin tengo un espacio específico en el campo para los caballos, donde tratar sus problemáticas y en el que sus dueños pueden estar a gusto”, explica.

Déficit de hospitales

En el sur de España es más frecuente encontrar clínicas que siguen el modelo planteado por Lucía. En el norte hay muy pocas

y de hecho, en Cantabria, sólo hay una más al margen de la suya. Su cuadra está dada de alta como consultorio veterinario.

Recuerda que para poner en marcha su clínica, toda la inversión fue personal y no contó con ninguna subvención. Gracias a sus padres y los ahorros que había ido guardando “de trabajar fuera sin tener apenas vida social ni tiempo para gastar lo que ganaba”, puso en marcha el proyecto. En su experiencia irlandesa ha ido conociendo a otros compañeros que, como ella, han regresado y están trabajando como autónomos en otros municipios rurales.

Destaca que en su clínica puede hacer incluso operaciones menores. Pero, cuando estas se complican, como sucede con las cesáreas o los cólicos, hay que acudir a un hospital con más medios, pero el más cercano está en Madrid. “Una operación de cólico es a vida o muerte. Cuando esto sucede hay que subir al caballo a un remolque y llevarlo a Madrid. Un viaje de cinco a seis horas que puede acabar con la muerte del animal. Sin duda todavía estamos a años luz de otros países”, dice Lucía.

“En Cantabria y Asturias hubo hospitales pero los dueños de los caballos han actuado siempre de la misma forma. Cuando un animal se ponía enfermo simplemente le dejaban morir. Cuando se les avería un coche cualquier persona lleva su coche al taller y pide un presupuesto para arreglarlo. Sin embargo aquí la gente compra caballos como si fuesen bicicletas que cuestan 50 euros y, si se estropean, las tiran en el desguace. Saben que un caballo, esté enfermo o no, come todos los días y eso es un gasto. Se tiene muy poco amor y poca cultura por hacer las cosas bien. Estamos intentando educar a los propietarios, porque si en estos momentos se pusiese un hospital con quirófano y servicios, seguro que no perduraría porque no tendría suficientes pacientes”, comenta Lucía.



Mario Sánchez Prada

Consejos que educan

Las personas no cambian de la noche a la mañana y se necesita un proceso educativo. Desde La Cuadra de Mantilla han comenzado a aconsejar sobre los beneficios de poder llevar los animales a los especialistas. “Cuando le dices a una persona que un servicio cuesta unos 240 euros te miran como diciendo ‘¡Qué caro!’”. También lo repiten cuando presupuestas 20 euros por tener una noche al caballo proporcionándole sus medicamentos. En Irlanda e Inglaterra nadie se echa las manos a la cabeza. Comprenden lo que cuestan los servicios y los pagan”, se queja Lucía.

En su pueblo han recibido muy bien la clínica. “Maoño tiene unos 700 habitantes, somos cuatro amigos. No es un pueblo en mitad de la nada. Estoy al lado de Santander y tardo cinco-diez minutos en ir al aeropuerto.

Reconozco que para estar tan bien comunicado es un pueblo que se conoce muy poco. Lo bueno es que es el único pueblo de la zona que se ha salvado de las construcciones masivas y del *boom* inmobiliario. Me gusta porque todavía sigue siendo un pueblo”, explica la veterinaria.

Comenta que ella sabe muy bien lo que es el trabajo duro. “Por eso, trabajar en mi pueblo, en un entorno rural, es una maravilla. Aquí estás al aire libre, rodeado por la naturaleza, tratando con los ‘paisanucos’ del pueblo”, comenta esta nueva pobladora.

No tiene web. Utiliza *Facebook* y lo que mejor le funciona es el boca a boca. Sus primeros clientes llegaron desde el propio mundo equino. Ha recorrido gran parte de los picaderos de la región y siempre que ve a alguien con un caballo



le da el contacto de su clínica. Participa en la campaña de cubriciones de Cantabria, donde ha conocido a muchos ganaderos que ahora confían en ella para cuidar de la salud de sus caballos. También visita pueblos muy aislados y le gusta el trato que recibe de los vecinos.

Quiere destacar que, aunque hace muchos años que las escuelas de su pueblo ya no tienen niños, ella tuvo la posibilidad de realizar sus estudios en Santa Cruz de Bezana, y se siente muy orgullosa porque con una diferencia de apenas un año, de ese colegio ha salido una cuadrilla de tres veterinarias que han optado por los caballos. Dos ejercen en Cantabria y la otra en Estados Unidos.



Cuando decidió volver a su pueblo los vecinos le preguntaron que para qué iba a regresar allí. Lucía les respondió: “¿Qué voy a hacer yo en una ciudad? No cambio mi pueblo por nada. Tengo el aeropuerto a 10 minutos. El cine, los restaurantes, el supermercado, el médico e incluso el puerto, están todos dentro de ese ratio de tiempo. Vivo en mitad de la nada y donde no me molesta nadie. Cuando miro por la ventana veo mis caballos y mis perros, y eso no lo cambio. No me puedo quejar. A veces me tienen que decir desde fuera que esto es una pasada de sitio porque yo ya no me doy cuenta de dónde estoy. Mi futuro está aquí, por eso acabamos de hacer una casa en la propia clínica. Lo que antes era un pajar lo hemos convertido en apartamento”.



SUMARIO

Como no podía ser de otra forma, cuando fue a la universidad estudió Veterinaria y trazó un pormenorizado perfil para su futuro en el que los caballos y su pueblo tenían un papel protagonista.

Cuando Lucía estaba en el último año de carrera, antes de licenciarse, aprovechó las posibilidades que ofrecía el programa Erasmus Prácticas y se trasladó hasta Irlanda.

Durante su carrera tuvo muy claro que quería trabajar con caballos y ofrecer algo diferente a lo que tradicionalmente se estaba ofertando en su comunidad autónoma.

“Hoy por fin tengo un espacio específico en el campo para los caballos, donde tratar sus problemáticas y en el que sus dueños pueden estar a gusto”.

“Cuando miro por la ventana veo mis caballos y mis perros, y eso no lo cambio”.

Más información:



<https://www.facebook.com/mantillaveterinariaequina>

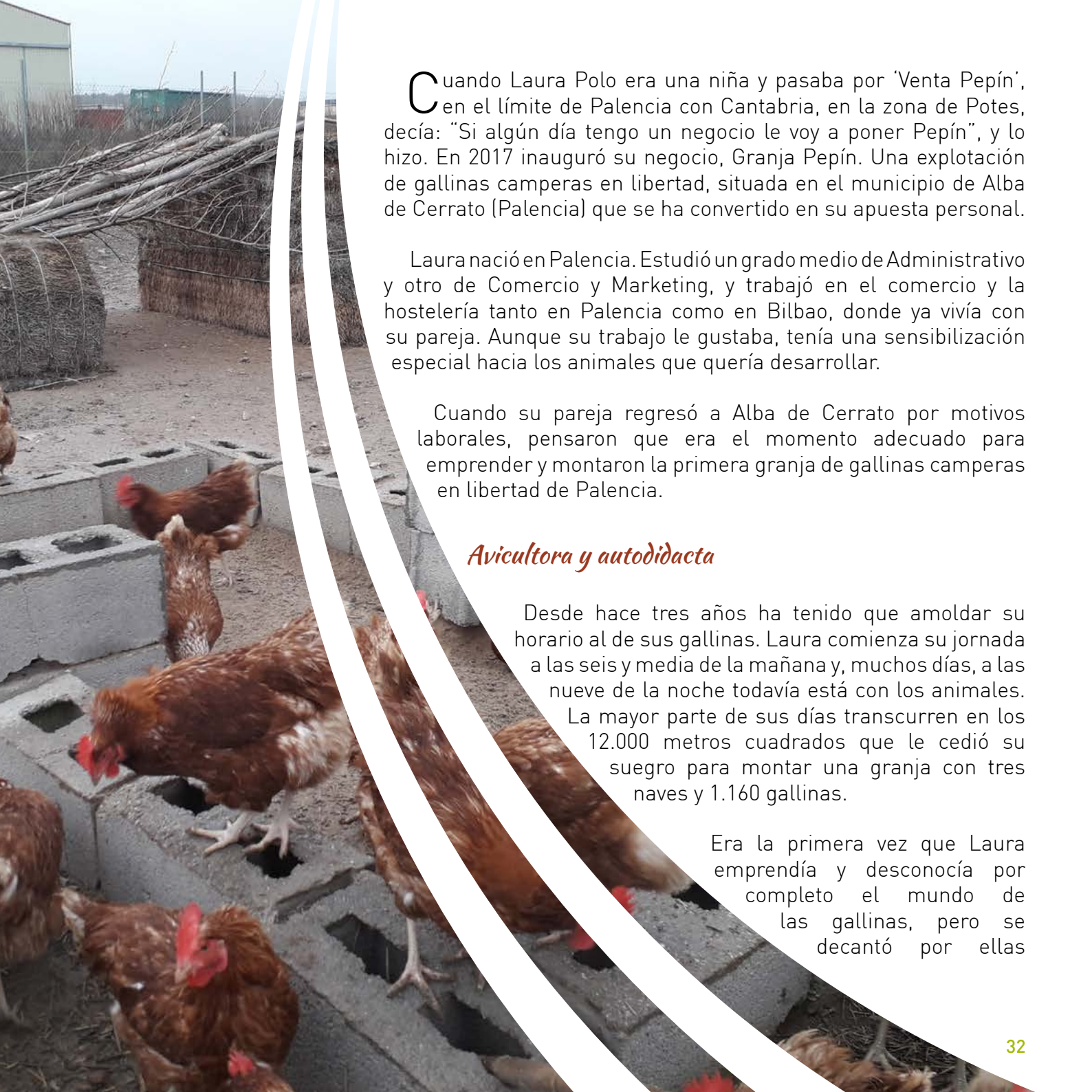


GRANJA PEPÍN

Un spa para las gallinas

Laura Polo ha creado la primera granja de gallinas camperas de toda la provincia de Palencia.

Alba de Cerrato, en Palencia, ya ha hecho vecina a una nueva pobladora que lleva tres años amoldando su horario al de sus 1.160 gallinas. Una apuesta personal que transcurre en una granja de 12.000 metros cuadrados, tres naves y un nuevo centro de embalaje que inaugurará en breve, con el que además creará un nuevo puesto de trabajo.



Cuando Laura Polo era una niña y pasaba por 'Venta Pepín', en el límite de Palencia con Cantabria, en la zona de Potes, decía: "Si algún día tengo un negocio le voy a poner Pepín", y lo hizo. En 2017 inauguró su negocio, Granja Pepín. Una explotación de gallinas camperas en libertad, situada en el municipio de Alba de Cerrato (Palencia) que se ha convertido en su apuesta personal.

Laura nació en Palencia. Estudió un grado medio de Administrativo y otro de Comercio y Marketing, y trabajó en el comercio y la hostelería tanto en Palencia como en Bilbao, donde ya vivía con su pareja. Aunque su trabajo le gustaba, tenía una sensibilización especial hacia los animales que quería desarrollar.

Cuando su pareja regresó a Alba de Cerrato por motivos laborales, pensaron que era el momento adecuado para emprender y montaron la primera granja de gallinas camperas en libertad de Palencia.

Avicultora y autodidacta

Desde hace tres años ha tenido que amoldar su horario al de sus gallinas. Laura comienza su jornada a las seis y media de la mañana y, muchos días, a las nueve de la noche todavía está con los animales.

La mayor parte de sus días transcurren en los 12.000 metros cuadrados que le cedió su suegro para montar una granja con tres naves y 1.160 gallinas.

Era la primera vez que Laura emprendía y desconocía por completo el mundo de las gallinas, pero se decantó por ellas porque pensó



que era un animal sencillo con el que trabajar. Por eso, realizó varios cursos de incorporación a la empresa agraria y de bienestar animal a los que se sumaron horas y horas de lectura y formación propia.

“La formación es muy importante porque si no adquieres un mínimo de conocimientos al final estás muy perdida”, reconoce, y subraya que “una granja no es lo mismo que tener cuatro gallinas en un corral a las que les das de comer y beber y te olvidas de ellas. Una explotación es distinta, son muchos animales y si no los manejas bien te pueden generar problemas”.

Para distinguirse en el negocio, apostó por las gallinas camperas en libertad, a las que proporciona el trato y las condiciones de vida adecuadas a sus necesidades siempre en línea con su defensa del bienestar animal.

Casi todo su producto lo vende en el comercio local. Ella misma se encarga de realizar la distribución, dos veces por semana, a las tiendas locales, a un restaurante y a los particulares. “Voy a la casa de los clientes o a sus trabajos y me encanta cuando me preguntan por mis gallinas”, explica.

Constante y paciente

Esta emprendedora palentina reconoce que ella no ha tenido que sufrir el problema de tener que adquirir una vivienda como les sucede a otros pobladores porque antes de irse a vivir a Bilbao, compró con su pareja una pequeña bodega para restaurarla. Ahora, la han convertido en vivienda particular, conservando todavía la bodega.

Arrancó el negocio con una primera nave que construyeron ellos mismos, asesorándose vía internet. Posteriormente compraron otras dos naves que son móviles y que adquirieron a una empresa de Zaragoza que las importa de Francia, “muy bien equipadas” en palabras de Laura. “Si lo llego a saber desde el principio las hubiese puesto todas iguales”, asegura.

Toda la inversión la ha realizado ella misma con fondos propios, aunque también ha contado con una ayuda que le otorgó la Junta de Castilla y León después de haber puesto la granja en marcha, por ser mujer y tener un proyecto de emprendimiento.

Reconoce que ha sido muy constante y paciente para llegar hasta aquí y hacer realidad este proyecto en el medio rural. Considera que el apoyo de su pareja ha sido fundamental, al que se han sumado la familia, los amigos y muchas personas a las que ha ido conociendo. Gracias a todos, Granja Pepín tiene hoy mucha vida.

Huevo a huevo

Comenta Laura que muchas personas se ponen en contacto con ella e incluso van a conocer el proyecto porque quieren iniciar uno parecido. Ella les invita a que lo vean todo y les recomienda que realicen otras visitas a granjas aún más grandes y conozcan los entresijos de su funcionamiento. “Yo no vi ninguna granja y, si lo hubiese hecho antes, más hubiese aprendido”, comenta Laura.

Tanto se ha cultivado en este oficio que hoy, cuando entra en su centro de embalaje, una autocaravana adaptada para el trabajo que realiza, revisa uno a uno y todos los días del año los huevos de sus gallinas con una destreza y velocidad digna de la mejor de las máquinas.

Laura es autónoma y este año ha pedido unos fondos a “ADRI Cerrato Palentino”, una asociación sin ánimo de lucro que se financia a través de los fondos FEADER y cuyo fin es promover el desarrollo económico, social y cultural de la comarca del Cerrato Palentino. Con esta ayuda pretende montar el centro de embalaje con una clasificadora de huevos y dejar la autocaravana porque se le ha quedado pequeña. Ya está en fase de obras y se siente muy orgullosa porque, además, va a crear un nuevo puesto de trabajo.

Esta emprendedora tiene una serie de recomendaciones para los que tengan ideas como la suya. Asegura que, aunque “los animales son muy sacrificados porque reclaman tu atención



365 días al año”, no se arrepiente en absoluto. “Estoy muy contenta porque es lo que yo quería. He comprobado que el campo no estresa para nada. Todo lo contrario, yo antes llevaba reloj a todos los sitios y desde que vivo aquí, en Alba de Cerrato, ya no lo llevo”, explica, y añade que “cuando haces lo que realmente te gusta eres mucho más feliz que antes”.

Orgullo para los vecinos

Aunque al principio pensaban que el negocio no subsistiría más de un mes, los casi 90 vecinos de Alba de Cerrato están muy contentos con Laura, porque gracias a la granja viene más gente al pueblo para comprar y aprender del negocio. Además, debido a sus apariciones en

televisión, el pueblo ha tenido más repercusión y se ha empezado a dinamizar la vida rural. Pero le gusta puntualizar que prefiere que sus vecinos la definan como la avicultora y no como la huevera.

Pertenece a la asociación cultural del pueblo y a un grupo de consumo cuyo objetivo es poner en valor los productos locales de la provincia. A través de las redes sociales sigue a otras personas que tienen granjas y con ellas comparte problemas, dudas y experiencias.

Cuando le sugieren que si automatizara su trabajo tendría más tiempo libre, Laura responde que entonces perdería sus raíces. “Tengo mi producción vendida y si aumentase la producción perdería la calidad y la identidad



que identifica a mis productos de marca y no lo voy a hacer. No me interesa el crecer por crecer y perder la esencia. Quiero seguir aportando a mis animales un complemento de verduras de temporada de su huerta porque al final el huevo y nosotros ganamos”, describe.

Sin duda alguna le gusta estar en el pueblo. ¿Por qué? “Aquí la vida va lenta, al paso que tú le pones. He recuperado mi afición por la fotografía, por los insectos y pájaros que retrato, algo que era imposible hacer en Bilbao”, afirma.





SUMARIO

Era la primera vez que Laura emprendía y se decantó por las gallinas porque pensó que era un animal sencillo con el que trabajar.

Comienza a las seis y media de la mañana y, muchos días, a las nueve de la noche todavía está con los animales.

Su vida transcurre la mayor parte del día en los 12.000 metros cuadrados que le cedió su suegro para montar una granja con tres naves y 1.160 gallinas.

Pretende montar el centro de embalaje con una clasificadora de huevos y dejar la autocaravana porque se le ha quedado pequeña.

“Cuando haces lo que realmente te gusta eres mucho más feliz que antes”.

“Los animales son muy sacrificados porque reclaman tu atención 365 días al año”.



Más información:

<https://www.facebook.com/Granja-Pepin/>

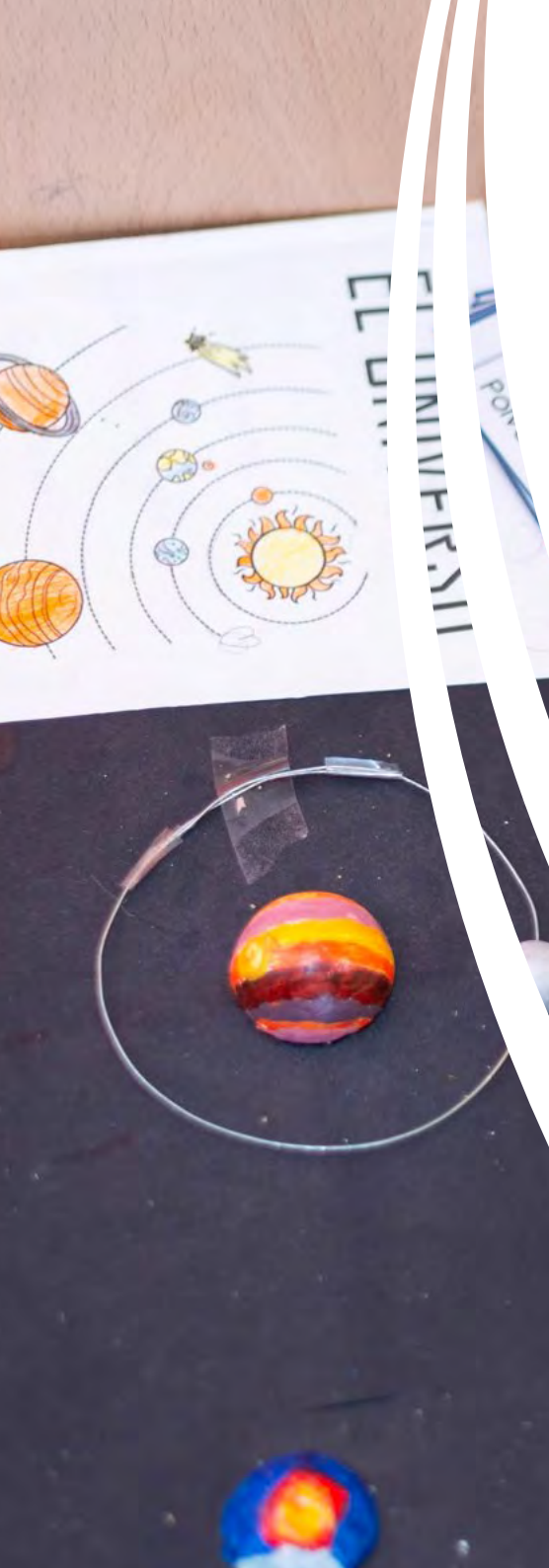


MAGEA ESCUELA ACTIVA

La escuela de la pradera

Se trata de un proyecto referente en educación que además está facilitando la llegada de nuevos habitantes.

Magea Escuela Activa, ubicada en Castrillo del Val, a escasos kilómetros de la ciudad de Burgos, es un proyecto educativo sin ánimo de lucro gestionado y dirigido por el equipo directivo y pedagógico del centro, que se ha constituido como cooperativa de trabajo. Con el objetivo de priorizar el contacto con la naturaleza y el acompañamiento emocional, han conseguido despertar el interés de numerosas familias que han trasladado su residencia a los pueblos de alrededor, contribuyendo a la repoblación de la zona.



Arantxa Arroyo es una maestra de Educación Infantil que cuando finalizó la carrera empezó a trabajar en el ámbito del tiempo libre. “Había algo que me decía que la escuela como se entendía no conectaba con mi manera de enseñar. Me encontraba más cómoda en el ámbito de la educación no formal que yo veía que educaba, que acompañaba a procesos de aprendizaje con el criterio que creía que tenía que relacionarse con la infancia. Daba clases extraescolares de inglés, ingresé en los centros cívicos del Ayuntamiento de Burgos y acabé coordinando la ludoteca de uno de estos lugares. Allí me relacionaba con niños y familias participando en el turno del juego familiar y eso me gustaba”, comenta Arantxa.

Su inquietud la llevó a formarse en las conocidas como pedagogías activas, en los modelos alternativos de enseñanza de sus contenidos y también en los modelos de relaciones que tienen mucho más presentes las necesidades de las niñas y los niños. Durante ese proceso, Magea Escuela Activa acababa de cambiar el equipo pedagógico y quedaron vacantes dos puestos de trabajo. Arantxa participó en el proceso de selección y consiguió incorporarse como maestra de Educación Infantil.

Escuela de genios

Magea Escuela Activa fue el primer centro educativo en el medio rural con un proyecto de educación activa en la provincia de Burgos. El objetivo de este proyecto es ampliar las posibilidades y alternativas educativas actuales, satisfaciendo una creciente demanda y ofreciendo una alternativa a las familias que quieren



proporcionar a sus hijas e hijos un modelo educativo innovador, integral y activo.

Este tipo de educación está muy de “moda” en países como Estados Unidos. Los creadores de *Facebook* y *Amazon* se educaron en escuelas similares. Un modelo de escuela innovadora basado en los pilares de la neuroeducación y el currículum oficial de Castilla y León a través de los principios y recursos de la pedagogía activa.

Según Arantxa, existen una serie de estudios para conocer, a través de la ciencia, cómo funciona el cerebro en muchos aspectos. “La neuroeducación es la ciencia que estudia cómo aprende de la mejor forma el cerebro. Es decir, qué partes del cerebro están implicadas en los procesos de aprendizaje, de comprensión, de análisis, de memoria y las prácticas que utilizan esos recursos que tú utilizas y esas estrategias para enseñar diferentes contenidos”, define Arantxa.

“En España este modelo existió antes de la dictadura. De hecho una de las pedagogías que utilizamos es la pedagogía Montessori. María Montessori estuvo 15 años en España formando a maestros, pero cuando llegó el franquismo tuvo que huir a Estados Unidos y Franco mandó quemar sus libros y cerrar las escuelas” comenta Arantxa.

Contra la despoblación

Aunque empezó como una cooperativa de familias en 2014, desde 2018 es una cooperativa de trabajo de iniciativa social gestionada por el propio equipo docente. Se trata de un proyecto dirigido por tres mujeres que apuestan por el emprendimiento en el ámbito rural como medio para luchar contra la despoblación.

Su referencia geográfica es Castrillo del Val, pueblo de 792 habitantes situado a unos once kilómetros de la ciudad de Burgos.

Concretamente la escuela está ubicada al lado de un pueblo dormitorio y a diez minutos de Burgos capital. Es un proyecto referente en educación que está facilitando la llegada de nuevos habitantes. Su prestigio ha hecho que algunas familias de otras ciudades hayan decidido mudarse a vivir a los pueblos de alrededor de la escuela para que sus hijos puedan asistir a ese centro. “Una escuela en contacto con la naturaleza tiene mucha demanda y las características pedagógicas que tiene ya de por sí llaman la atención”, comenta Arantxa.

Esta escuela también ha conseguido dinamizar el territorio porque al estar situada a las afueras del pueblo se ha convertido en un punto de unión entre la ciudad y el municipio. Las familias que viven en la urbe hacen uso de los servicios de la zona al tener que ir todos los días a llevar y traer al alumnado.

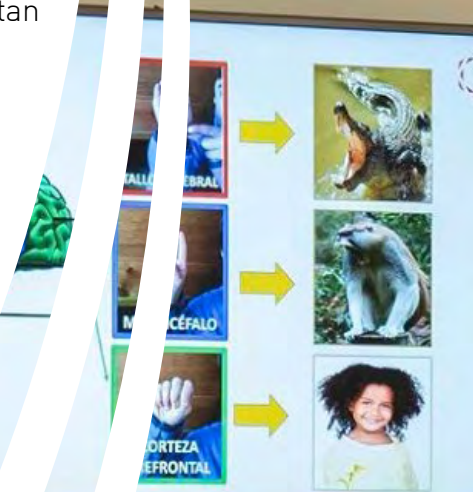
“A las actividades extraescolares y campamentos que organizamos en días no lectivos y vacaciones, acuden niñas y niños de los pueblos de alrededor, lo que ofrece otro servicio adicional a la zona. Además, el programa formativo que realizamos atrae a personas de todo el ámbito geográfico, que pernoctan en los alojamientos rurales de los alrededores”, explica Arantxa.

Prueba superada

“La normativa para tener un colegio autorizado te exige una serie de características arquitectónicas, por eso hemos tenido que construir un gimnasio que no necesitábamos. Luego, a nivel legislativo tienes que justificar que cuentas con un profesorado contratado de Educación Física, Inglés, Música y de Infantil y cumplir una serie de horas”, comenta la profesora.

Tras conseguir la licencia de obras para el gimnasio por parte del Ayuntamiento, apostaron por que fuese un edificio de bioconstrucción: “Una cúpula geodésica que respeta las características del entorno”, comenta Arantxa. Además, han aprovechado las paredes del perímetro de la escuela para instalar un pequeño rocódromo. En el exterior también cuentan con un circuito de ruedas y columpios, entre otros espacios.

No reciben ninguna ayuda del Estado y se financian con las cuotas de las familias. Sí han conseguido una subvención de 20.000 euros de los fondos europeos para financiar la construcción del gimnasio y que recibirán una vez termine este proyecto. El coste total del mismo es de cien mil euros.



Pequeños grupos

“Siempre que hablamos del modelo de escuela rural estamos hablando de casos de éxito. Me atrevo a afirmar que si Castilla y León obtiene tan buenos resultados de los informes Pisa es porque tiene muchos pueblos con escuelas rurales”, asegura Arantxa.

Treinta es el máximo de alumnos que ofrece la escuela. Para el próximo año tienen 23, pero existe una lista de espera. Van admitiendo niños desde infantil y a partir de ahí van ascendiendo hasta primaria, donde incluyen uno o dos niños más. “Vamos muy poco a poco porque hemos comprobado que cuesta más la adaptación del sistema tradicional a nuestro modelo educativo que al revés”, explica Arantxa.

Juntan a los niños de 3, 4, y 5 años en un grupo. En el siguiente los niños tienen 6, 7 y 8 años y en el último, 9, 10 y 11. Según asegura Arantxa, “esta es la mejor agrupación a nivel pedagógico que puede haber para relaciones y contenidos, en opinión de los docentes del centro”.

A la hora de la selección, estudian las necesidades que tiene el grupo y las características familiares. Valoran el tipo de educación que reciben en casa para ir en la misma línea. En este sentido, ofrecen formación gratuita para las familias.

Buscan contribuir al cambio en el paradigma educativo a través del programa formativo “Seguir Aprendiendo” para personas adultas, a través del cual el equipo directivo del centro



forma a docentes y familias en pedagogía activa y acompañamiento emocional. “Tenemos una línea de formación en la que explicamos lo que nosotros estamos haciendo para que otros docentes y familiares puedan utilizarlo. En otras ocasiones son los propios centros educativos los que nos contratan directamente para formar al profesorado”, relata Arantxa.

Disponen de un terreno de 3.600 metros cuadrados con un gran prado, “no es césped”, insiste Arantxa, para disponer de lo mismo que pueden encontrar en plena naturaleza: cardos, amapolas, pero dentro de un entorno seguro. Desde su concepción, el medio ambiente tiene un gran peso en la escuela. Aprovechan todo lo que les proporciona el entorno. “Para nosotros la naturaleza es una fuente de recursos inagotables con la que trabajar muchos



contenidos curriculares y también la educación en valores”, comenta Arantxa.



“Nuestro modelo pedagógico es único, de hecho hemos registrado la marca. Estamos trabajando para crear un modelo que se pueda llevar a otras escuelas, especialmente rurales porque es donde te permiten mezclar edades. Pensamos que un modelo de éxito no se debe ceñir nada más que a un sitio y sólo para 30 niños. Debería estar en la educación pública a todos los niveles. Por eso estamos trabajando para poder exportarlo a cualquier escuela que quiera llevarlo a cabo”, explica Arantxa.



SUMARIO

Magea Escuela Activa fue el primer centro educativo en el medio rural con un proyecto de educación activa en la provincia de Burgos.

Se trata de un proyecto dirigido por tres mujeres que apuestan por el emprendimiento en el ámbito rural como medio para luchar contra la despoblación.

“Una escuela en contacto con la naturaleza tiene mucha demanda y las características pedagógicas que tiene ya de por sí llaman la atención”.

“Tenemos una línea de formación en la que explicamos lo que nosotros estamos haciendo para que otros docentes y familiares puedan utilizarlo”.

“El programa formativo que realizamos atrae a personas de todo el ámbito geográfico, que pernoctan en los alojamientos rurales de los alrededores”.

“Me atrevo a afirmar que si Castilla y León obtiene tan buenos resultados de los informes Pisa es porque tiene muchos pueblos con escuelas rurales”.

Más información:

<https://www.mageaescuela.com/>




ORTUTIK AHORA

Recuperar la agricultura olvidada

“Tenemos un sector primario muy débil y hay que regenerarlo.”

Ortutik ahora es una asociación integrada por cuatro urbanitas que se asentaron en la comarca vizcaína de Uribe para trabajar la huerta y la alimentación desde una perspectiva agroecológica. Un proyecto que apuesta por poner en valor el producto local desde su propia huerta. Ofrecen productos de temporada y del entorno a través de su servicio de catering agroecológico. Un servicio innovador que busca regenerar el sistema alimentario.



Puede que les impresionase la belleza del espacio natural de Urdaibai, declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO en 1984. Que el municipio de Busturia, en Vizcaya, donde crecen los alimentos de su huerta, estuviese en el corazón de este espacio protegido. O simplemente que como la escasez de tierra en el País Vasco es un problema, surgiese la oportunidad y la aprovecharasen. Lo cierto es que cuatro urbanitas con distintas profesiones que nada tenían que ver con el sector primario y sí con los movimientos sociales, eligieron esta zona ante la necesidad que tenían de generar un poco de conciencia en torno al sector primario y la alimentación.

En el año 2012 crearon la asociación Ortutik ahora y empezaron a cultivar su propia huerta. “Por fin podíamos trabajar todo lo referente a los alimentos desde una perspectiva agroecológica, apostando por una alimentación más responsable, consciente, saludable, sostenible, justa, creativa y que generase una economía local”, explica Sergio González, agricultor y fundador.

Tres pilares

Cuando se instalaron en la comarca de Urdaibai, comprobaron que la pesca y la agricultura no eran las actividades principales de la zona, sino que se apostaba más “por el turismo y la ganadería”. La agricultura pasaba a un plano “residual, como algo más del folklore”.

En este sentido, desde la asociación consideran imprescindible incluir la soberanía alimentaria dentro de la agroecología como un eje vertebrador con el que



tratar de generar sociedades resilientes.

Por eso, su proyecto descansa sobre tres bloques fundamentales: la producción de frutas y verduras, la transformación de los productos de la huerta como una vía eficaz para la sensibilización en pro de un modelo nuevo de alimentación, salud y un consumo y la formación.

Su huerta ecológica, certificada con el sello otorgado por el Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEK), en la que solo producen productos de temporada, llega a alcanzar los 50 cultivos distintos. Con ellos, proveen el catering, los talleres y el resto de actividades que desarrollan. Además, junto a otros cuatro productores de la zona, abastecen el comedor de la escuela Allende Salazar, de Gernika.

“El 80 por ciento del producto que utilizamos en el catering proviene de nuestra huerta y nos sirve para ofertar desde un pastel de puerros con sus raíces fritas hasta nuestras famosas croquetas de hongos”, ejemplifica Sergio González. La idea de crear un catering propio surgió para poder aprovechar sus productos. “Nos dimos cuenta de que no podíamos competir en precios con las grandes superficies, por lo que creamos un catering para dar salida

a las frutas y verduras de nuestra huerta. Con ello poníamos cara a los productores del alimento que comemos. No olvidemos que estamos en Euskadi y aquí la mejor manera de poder llegar o transmitir nuestro mensaje era a través de la gastronomía”, subraya.

La formación de Ortutik ahora se asienta sobre la soberanía alimentaria, trabajando la educación desde la transformación social, la biodiversidad y la cooperación. Una actividad en continua ebullición que genera acciones como: los talleres de reciclaje profesional, los talleres de cocina en el que el producto es el protagonista, y las técnicas de cocina alternativa.

Los hippies de arriba

Aunque para muchos vecinos aún son “los hippies que están ahí arriba, en el monte”, Ortutik ahora proporciona empleo a cuatro personas -dos autónomas y dos asalariadas- y colabora, en la opinión de sus integrantes, en la

recuperación del patrimonio rural y tradicional de la comarca a través de sus cultivos sostenibles.

Además, defienden la conservación de las variedades tradicionales, aunque creen que lo ideal sería poder reutilizarlas porque, de cara a su manejo ecológico, están mucho más adaptadas o son menos dependientes de insumos externos. Por eso, son miembros de la Red de Semillas de Euskadi, asociación sin ánimo de lucro nacida en 1996 para conservar y divulgar las especies y variedades tradicionales vascas. Un trabajo que ha permitido catalogar más de 500 variedades de semillas de huerta y más de un millar de variedades de árboles frutales.

Esta asociación no ha recibido subvenciones, y tampoco son partidarios de las mismas, porque entienden que este tipo de iniciativas tienen que ser sostenibles por sí solas. “Estamos volviendo a regenerar un sector que hubo en otra época y que podría generar muchas oportunidades incluso laborales”, defiende.

Campamento de verano

Su intensa actividad les ha llevado a participar también en la experiencia piloto de los comedores escolares, concretamente el de la escuela de Gernika, en la que cinco agricultores se encargan de abastecer de frutas y verduras al centro educativo. El fundador de Ortutik ahora reconoce que, en los últimos años, más que llevar producto, han desempeñado un apoyo político y militante. Su huerta es pequeña y el catering demanda mucha producción, por lo que, en ocasiones, tienen que comprar productos de otras huertas para abastecerse, y no es fácil porque no hay tanta oferta. Por eso, creen que es una oportunidad única que allana el camino para que se instalen nuevos agricultores y ganaderos en la zona.

Oriol Lladó

Dentro del trabajo de sensibilización ponen mucho hincapié en los niños y niñas, que van a ser los consumidores del futuro. Desde la asociación creen que “ellos tienen menos prejuicios y reciben una serie de valores que interiorizan muy bien. De esta forma, a la hora de comer, participan de lo que están comiendo. Saben de dónde vienen los productos y ponen en valor la gastronomía”, lo que les anima a pensar que “en un futuro, sin duda, consumirán de una manera más local”.

A lo largo del año organizan distintas actividades extraescolares, en las que la cocina es el eje y la excusa para abordar otros temas, como la igualdad, el género, la huerta... En la época estival, además, llevan a cabo sus populares campamentos de verano de cocina. Los niños y niñas recogen el producto de la

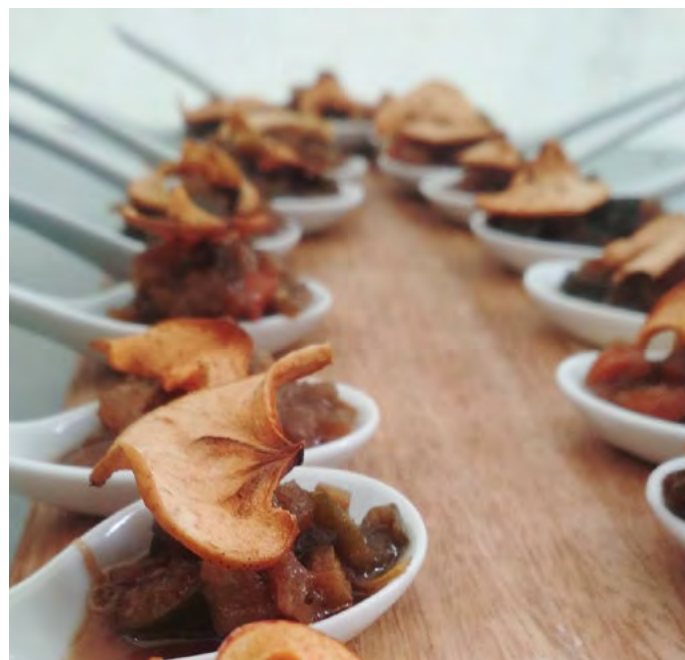
huerta y, después, lo cocinan, para así conocer el trabajo que desarrolla la asociación. Cuenta con una excelente aceptación. A lo largo de cada semana de las cinco que duran estos campamentos, entre 20-25 niños y niñas participan en las actividades. Han conseguido que los padres entiendan que el ocio de los más pequeños también puede servirles para enriquecerse y, además, de una manera lúdica.

Con el tiempo se han convertido en un agente social para la comarca. El catering les ha proporcionado una gran visibilidad. Participan en todos los foros y en todas las actividades que se producen. Generan sinergias y hacen un marketing directo de su proyecto, al tiempo que recuperan la desconfianza que había hacia el consumo.



“Estamos en el organismo regulador de agricultura ecológica. Participamos en asociaciones de agricultores y en las asociaciones para el fomento de la economía local sostenible. Al final, hemos comprobado que se está empezando a tejer una economía alternativa a todos los niveles, y procuramos participar en todo lo que podemos”, declara Sergio.

Tal y como explica Sergio, el modelo de Ortutik ahora puede extrapolarse a otras partes del territorio. “En cualquier sitio seguro que encontramos una producción agrícola, pesquera o ganadera que nos está esperando. Si a eso le sumamos que comemos muchas veces al día y que cada vez paradójicamente se cocina menos, contamos con una necesidad que hay que cubrir”, asegura Sergio.



SUMARIO

“Apostamos por una alimentación más responsable, consciente, saludable, sostenible, justa, creativa y que genere una economía local.”

Comprobaron que la pesca y la agricultura no eran las actividades principales de la zona, sino que se apostaba más “por el turismo y la ganadería”. La agricultura pasaba a un plano “residual”.

Este proyecto descansa sobre tres bloques fundamentales que son la producción de frutas y verduras, la transformación y la formación.

Cultivando sólo el producto de temporada llegan a alcanzar más de 50 cultivos distintos.

“El 80 por ciento del producto que utilizamos en el catering proviene de nuestra huerta.”

Consideran que con el cultivo sostenible y menos agresivo que llevan a cabo con la tierra están recuperando el patrimonio rural y tradicional de la comarca.



@ortutikahora

Más información:

<http://ortutikahora.wordpress.com>



MENDIALDEKO OGIA

Hacer pan como el de antes

“Hemos conseguido trabajar, residir en el entorno rural y desempeñar un oficio tradicional, ligado al sector primario”.

Después de un largo periplo que se inició en 2014, finalmente el obrador de Maeztu, Álava, ya está a pleno rendimiento. Se trata de una cooperativa integrada por cuatro personas que han generado empleo en un municipio con descenso de población. Han ayudado a otros productores locales para que puedan mantenerse y reconstruir el tejido social y económico del medio rural, y se han convertido en un ejemplo a seguir para otros nuevos habitantes.

MENDIA

Mendialdeko Ogia es un pequeño proyecto cooperativo cuyo eje central es un obrador de pan ecológico situado en Maeztu. Está regentado por cuatro personas que en su momento decidieron cambiar la ciudad por el mundo rural. Abren los siete días de la semana y trabajan exclusivamente con harinas de producción ecológica de trigo, espelta y centeno. Hacen panes como los de antes, con masa madre, largas fermentaciones y procesos artesanos. Un pan de intensos sabores y aromas, fácilmente digerible y con la capacidad de conservarse fresco más tiempo.

El proyecto arrancó con la pareja formada por Natxo López y Anna Monserrat. Anteriormente, trabajaban en una multinacional de Barcelona, él como abogado economista y ella como *product manager*. Ambos habían terminado la universidad y habían conseguido el trabajo esperado para que su vida continuase al ritmo marcado, pero ellos mismos no tomaban decisiones.

Natxo y Anna tuvieron dos hijas en un corto espacio de tiempo y ello también influyó al tomar la decisión de mudarse a un enclave rural. “No nos gustaba lo que veíamos y no queríamos educar a nuestras hijas en ese entorno ni con ese modelo económico”, explica Natxo López, uno de los impulsores del proyecto.

Ambos conversaban muchas veces sobre cómo sería la vida en un pueblo. Aunque habían pasado sus vacaciones en los núcleos rurales de sus respectivas familias, querían experimentar el día a día en el mundo rural.





Algunos de sus conocidos habían tomado la decisión de irse a vivir al campo y seguir trabajando en la ciudad y les sugirieron que hiciesen lo mismo. Pero descartaron esta recomendación: ellos querían trabajar y residir en el entorno rural y desempeñar un trabajo manual, ligado al sector primario.

Un día, unos compañeros les propusieron que se fuesen a trabajar con ellos a un obrador en Maeztu. Dicho y hecho. Dejaron el trabajo que estaban haciendo y comenzaron a preparar pan y a vender cestas de verduras. “No conocíamos a nadie que hubiese emprendido proyectos de este tipo, no teníamos referencias, sólo confiábamos en nosotros mismos y nos tiramos a la piscina”, comenta Natxo.

Doble lacra

Sobre el terreno pudieron certificar que la vivienda y los locales son actualmente un problema para los nuevos habitantes. Comenzaron a hacer pan con sus amigos en una casa de paja que ellos se estaban construyendo. Natxo achaca como una de las razones de la escasez de vivienda a “la idea romántica por conservar la casa de los abuelos, que no se debe vender porque vender el patrimonio familiar te convierte en la oveja negra de la familia. Eso es

una lacra para el campo”. Por otro lado, apunta que las políticas en cuanto a la tierra, en concreto las ayudas al campesinado, han optado más por aumentar el número de hectáreas en unas mismas manos y acompañarlas de maquinaria grande. Ambas situaciones son “dos lacras” para el entorno rural.

A pesar de todo, Natxo comenta que después de muchos esfuerzos tuvieron suerte. Les dijeron que en Azáceta, un pueblo de apenas 40 habitantes cerca de Maeztu, existía la posibilidad de alquilar el antiguo centro social. “Dejamos la casa de paja y alquilamos el nuevo espacio que disponía de dos plantas. Hicimos el obrador en una y pasado el tiempo en la planta superior hicimos una pequeña *agrodenda*, una pequeña tienda de productos locales y ecológicos”, comenta Natxo.

“Oyana, la compañera con la que empezamos, después de dos maternidades al final nos dejó. Allí estuvimos sólo un tiempo haciendo pan y cestas de verduras. Cuando vimos que las cestas no iban adelante, rehabilitamos el piso

superior que utilizábamos como almacén y fue entonces cuando abrimos la *agrodenda*. Desde ese momento los productores locales y ecológicos podían disponer de un espacio para que sus productos tuviesen más visibilidad y nosotros, una fuente de ingresos”, describe Natxo.

Pequeños “ladrillos”

Durante todo el desarrollo del proyecto, vivían en Maeztu, un pueblo de 270 habitantes donde se localizan la escuela y el resto de servicios. Con el tiempo compraron un pabellón de patatas, lo derribaron y allí construyeron su vivienda y el obrador, siguiendo el modelo tradicional del panadero que tiene el obrador debajo de casa. También dejaron un espacio para habilitar la *agrodenda* de productos ecológicos locales. Cerraron el obrador de Azáceta e inauguraron definitivamente el de Maeztu.

Dice Natxo que los vecinos de Maeztu suelen tener poca fe en los nuevos habitantes. Llevan años viendo cómo las dificultades pueden con los emprendedores que llegan al pueblo. Sin embargo, en su caso concreto reconocen que los residentes valoraron su proyecto y se sintieron muy acompañados por ellos. Hoy les ven como unos valientes. “Siempre agradeceremos el apoyo que recibimos por su parte. Colaboraron con nosotros consumiendo los pequeños ‘ladrillos’ de pan que hacíamos al principio”, ríe.

Todo el arranque del proyecto fue con recursos propios y cierto apoyo familiar. “Nos hemos acogido a la ayuda de los fondos FEADER, en concreto al programa LEADER, y también acudimos al programa *Lehiatu Berria* de ayudas a la transformación y comercialización de productos agrarios, alimentarios y los derivados de la pesca y la acuicultura. Nuestro proyecto siempre ha sido integral, pero no se nos ve así y para cada ayuda tenemos que hacer peticiones diferentes y duplicar esfuerzos”, denuncia Natxo.

En Azáceta, junto con Anna, su compañera, se constituyeron como cooperativa. Una vez instalados en Maeztu y a pleno rendimiento, se dieron cuenta de que desarrollaban una profesión antigua con una vida moderna. Necesitaban ser más personas si querían descansar y tener vacaciones. Así se unieron al obrador otra pareja de nuevos habitantes, Alberto Prieto y Cindy Tovainen, procedentes de Erandio y de Málaga respectivamente. Ellos trabajan por cuenta ajena a media jornada.

Revitalizar la zona


Afortunadamente, está surgiendo una conciencia muy fuerte por parte de la administración local y de los vecinos y vecinas por revitalizar la comarca de Campezo-Montaña

Alavesa, una de las más degradadas del País Vasco. De momento, además de la panadería, ya se van abriendo restaurantes de prestigio que apuestan por el producto local, y esa suma de pequeñas semillas sí que ha hecho dar un giro a la comarca.

De esta forma, junto con las administraciones locales y todos los partidos políticos, han pedido al Gobierno Vasco que incluya productos de la zona, y en la medida de lo posible ecológicos, en los menús infantiles de la comarca. Natxo afirma que “esta demanda colectiva demuestra que está surgiendo una conciencia para poner valor a lo local”.

Para ver el proceso de elaboración del pan y que se despierte el interés por este tipo de





actividades tradicionales, reciben visitas de colegios y organizan talleres didácticos para explicarlo. Participan activamente en la Asociación de Agricultura y Ganadería Ecológica de Álava y en EHKOlektiboa, una asociación que reúne a un grupo de agricultores y ciudadanos que trabajan y promueven la agroecología y las pequeñas explotaciones en el País Vasco. En la primera, buscan las distribuciones compartidas, y en la segunda, volver a crear lazos entre los cerealistas, las molineras —que están un poco desaparecidas en la comarca, especialmente en ecológico— y los panaderos, para que vuelvan a utilizar harinas locales y a recuperar las antiguas variedades. Una de las razones es que “el utilizar harinas locales garantiza su origen”, explica Nacho, que añade que se da “un balón de oxígeno a los campesinos” y se crean “redes con ellos”.

Este proyecto es replicable en cualquier punto de España “porque las cosas sencillas y bien hechas funcionan”, comenta Natxo. “Si lo haces bien, tienes las riendas de la comercialización, estás motivado y no eres cortoplacista, podrás sobrevivir”, aconseja a los nuevos emprendedores.

Para Natxo y Anna, Mendialdeko Ogia “es un proyecto de vida”. “Hoy vemos cómo nuestras hijas van al colegio y no necesitan agarrarse de la mano, como sucedía en la ciudad. Van a su aire, jugando. En un futuro les hablaremos del proyecto y ellas conocerán otras opciones. Podrán volar o volver al nido, pero lo que sí tenemos claro es que la apuesta en valor por el mundo rural la van a tener. Yo en Barcelona era un abogado muy considerado. Hoy en la comarca, como panadero, soy una referencia”, añade.



SUMARIO

Querían trabajar y vivir en el entorno rural y desempeñar un trabajo manual, ligado al sector primario.

“Yo en Barcelona era un abogado muy considerado. Hoy en la comarca, como panadero, soy una referencia.”

“Al utilizar harinas locales se garantiza su origen. Damos un balón de oxígeno a los campesinos y creamos redes con ellos.”

“Todavía existe la idea romántica por conservar la casa de los abuelos, que no se debe vender, porque vender el patrimonio familiar te convierte en la oveja negra de la familia.”

Más información:

<https://mendialdekoogia.webnode.es/>


A photograph showing the interior of a cluttered antique shop. The room has high ceilings with exposed wooden beams. Various vintage items are displayed on shelves and tables, including a sewing machine, a typewriter, and various glassware. A large window in the background lets in natural light. The overall atmosphere is warm and nostalgic.

MOMO: MUNDO DE OBJETOS Y MÁQUINAS OLVIDADAS

La rescatadora de las memorias perdidas

MOMO responde a la apuesta por trabajar en el lugar en el que vives y prescindir de los desplazamientos diarios en vehículo.

MOMO es el Mundo de Objetos y Máquinas Olvidadas, una tienda de antigüedades y objetos *vintage* de venta en local y *online* situada en Enciso, La Rioja. Surgió con el objetivo de compaginar el autoempleo con la conciliación familiar, el cuidado de los hijos y la compatibilidad con el trabajo de la pareja. Se trata de una bonita y cuidada tienda que sumerge al cliente en un agradable viaje en el que su guía, María Jesús García, ha logrado proteger los recuerdos de la comarca en la que reside.



El municipio de Enciso está situado al sur de la comunidad autónoma de La Rioja, justo en el límite con la provincia de Soria, en pleno Valle del Cidacos, declarado nada menos que Reserva de la Biosfera por la Unesco en el año 2003.

Un valle que ofrece innumerables rincones de interés por sus vestigios monumentales y arqueológicos, como la Ruta de los Dinosaurios, que cuenta con una colección de más de 3.000 huellas fósiles de dinosaurios, y hasta El Barranco Perdido, un parque al que han denominado de "paleoaventura". "Aunque si de verdad deseas conocer la historia de los dinosaurios, lo mejor es visitar el Centro Paleontológico del Ayuntamiento", recomienda María Jesús García, gerente de Antigüedades MOMO, una riojana que volvió a este valle en 2009.

Esta emprendedora nació en Quel, una villa situada a unos 26 kilómetros de Enciso, en el mismo Valle del Cidacos. Residió muchos años en Zaragoza, donde conoció el autoempleo desarrollando un proyecto de ropa urbana con unos amigos, 'Simbiosis', que hoy sigue en marcha. Pero hubo un momento, cuando cumplió los 35 años, en el que necesitaba volver al Valle del Cidacos.

Buscaba un empleo que estuviese relacionado con el turismo y la hostelería. Para ello estudió restauración durante dos años en Huesca y, en 2009, se fue a Enciso con la intención de encontrar un proyecto para desarrollar el autoempleo.



El trabajo en hostelería llegó, pero cuando se quedó embarazada pudo comprobar que la crianza es incompatible con la hostelería, sobre todo cuando se quedó encinta por segunda vez y el volumen de trabajo por la construcción de la presa de Enciso aumentó. “Mi pareja y yo nos dimos cuenta de que los niños no podían estar tantas horas con la familia. Necesitábamos una solución con la que poder compatibilizar nuestros tiempos. Y nació MOMO”, explica la emprendedora.

Objetivo conseguido

Según María Jesús, “MOMO es una filosofía de vida que responde a la apuesta por trabajar en el lugar en el que vives. Cuando decides prescindir de desplazamientos diarios en vehículo, no quieres emplear 30 minutos en coche para ir a la guardería y deseas asentarte en un entorno más natural”. Reconoce que la contrapartida a manejar tu propio tiempo pasa por tener menos ingresos. Además, a pesar de su amplia oferta turística y natural, Enciso es un pueblo sujeto a unos movimientos turísticos cada vez más reducidos en períodos de tiempo y marcados por los ritmos del parque temático: Semana Santa, agosto y algún puente excepcional.

Comenta que ha tenido que renunciar a parte de su vida social porque tiene que trabajar los fines de semana, puentes y festivos; pero de momento no cambiaría su vida. “Desde que vivo en este municipio de 170 habitantes censados, con una media de unos 90 residentes, ya no voy al osteópata todos los días como ocurría cuando residía en Zaragoza”, dice.

“En lo que a mí personalmente respecta he conseguido autoempleo y conciliación familiar. En lo colectivo, he generado un atractivo más para visitar Enciso. En MOMO se puede encontrar una gran variedad de artículos con diferentes fines, bien sean decorativos, de uso o de coleccionismo en general. Desde enseres y aperos característicos del mundo rural, utensilios del hogar y tecnologías de lo más curiosas para uso industrial, hasta revistas de diferentes épocas, imágenes, vinilos y aparatos de música para escucharlos, radios y teléfonos antiguos, instrumentos musicales, cómics y un largo etcétera. Todos a precios realmente asequibles”, explica María Jesús.

MOMO es un museo. Etnografía e historia pura, rescate de memorias perdidas, emociones arrinconadas, recuerdos recuperados a través de los objetos, como sucede en Momo, la obra de Michael Ende, en la que Momo es la niña que, según la novela, salvó el tiempo de todos los hombres y con ello, libró a la humanidad de los hombres grises.

Hazlo tú mismo

El 1 de abril de 2015 MOMO abrió sus puertas en la parte baja de la vivienda de María Jesús, por falta de liquidez para afrontar un alquiler, y en abril de 2019 se trasladó a la Carretera de Soria número 10, buscando la visibilidad que proporciona el tránsito de vehículos. Considera su propietaria que, "al estar ahora en régimen de alquiler, los gastos han aumentado. Sin embargo, el nuevo emplazamiento, ubicado en la antigua Fábrica de Harinas, ha sido todo un acierto, ya que su buena conservación refleja el pasado industrial del Enciso de finales del siglo XIX y principios del XX".

María Jesús sigue con el mismo horario desde que comenzó con el proyecto porque en Enciso, la inauguración del parque de aventuras y la construcción del pantano han hecho que los turistas se concentren más los fines de semana. Por eso, ella sigue con su dinámica de tener un cartel en la puerta de la tienda, en el que además de su número de teléfono, se puede leer: "Quien quiera visitar la tienda que me llame. Estoy disponible". Y así se hace. "A veces se vende más a puerta cerrada que a puerta abierta", reconoce la gerente.

Sin ningún tipo de ayuda ni financiación, María Jesús ha hecho suyo el eslogan "Hazlo tú mismo" porque así es el autoempleo. Un pensamiento que le ha llevado a embarcarse en otros proyectos, como la organización del festival Encinart, Muestra de Teatro y Arte de Calle y Patio de Enciso.



Organizado por la Asociación Cultural Encinart, se trata de un festival en la calle, gratuito y para todos los públicos. Lo inició su pareja en 2009 con un amigo y pequeñas actuaciones en el patio de una posada para dinamizar el verano, y hoy es todo un festival que se ha tenido que sacar a la calle para dar respuesta a la gran demanda que tiene. María Jesús se incorporó en la siguiente edición, y ya van 11. Hoy lo organizan ocho personas capitaneadas por la nueva habitante.

Con Encinart acercan el arte y la cultura al mundo rural. “Nuestro lema es ‘Larga Vida al Mundo Rural’ porque nos negamos a desaparecer y porque queremos situarlo como un punto de referencia a nivel cultural”, explica María Jesús.



Tejer redes vecinales

Dice María Jesús que los vecinos están encantados con ellos porque movilizan muchas actividades de las que, por fortuna, se beneficia todo el mundo, y la lista no para de crecer. Recientemente han abierto una exposición en el segundo piso de MOMO sobre la moda burguesa del siglo XIX del alto Valle del Cidacos. Con otras dos compañeras están investigando el pasado industrial del alto Valle del Cidacos. También participa en el proyecto “Ventanas al Cidacos”, para que desde las instituciones se valore, con una perspectiva territorial, la creación de una red territorial de acceso a internet con la que se podrían generar otro tipo de recursos específicos para el territorio y más baratos.



Esta nueva habitante comenta que la filosofía y la forma de construir un negocio como MOMO es totalmente exportable. ¿Cuál sería su recomendación para recién llegados a un pueblo? “Lo primero que debes hacer es tejer redes vecinales. Buscar que tus acciones se conozcan y que de alguna manera repercutan en positivo en el resto de vecinos. De esta forma la gente siempre te acogerá mejor”, recomienda.

Gracias al autoempleo sus hijos acuden a un colegio rural agrupado y no tienen que desplazarse fuera de Enciso diariamente a decenas de kilómetros y pagar un comedor. Este último curso se han matriculado cinco alumnos y están de enhorabuena porque, como ha llegado una nueva familia, aprovechando el espacio que facilita el Ayuntamiento para

atraer nuevos habitantes, el próximo curso contará con dos niños más. “Mis hijos aquí son completamente felices. Se entretienen con dos piedras, aunque también tienen su *tablet*. Pero cuando abren la puerta y se van a la plaza, disponen de una autonomía que en la ciudad no tendrían”, explica María Jesús.

MOMO, sin duda, ha contribuido a hacer el pueblo mucho más atractivo. No solo por la tienda, sino por el papel que desempeña en la promoción de actividades culturales en el municipio. Dice María Jesús que “la cultura es un pilar fundamental en la evolución de los pueblos, los mantiene activos, los sitúa en el mapa y motiva a las vecinas y vecinos a la creatividad para seguir reinventándose. Y MOMO de cultura alberga un rato...”.





SUMARIO

Cuando se quedó embarazada pudo comprobar que la crianza es incompatible con la hostelería.

Considera que, al estar ahora en régimen de alquiler, los gastos han aumentado.

La filosofía y la forma de construir un negocio como MOMO es totalmente exportable.

Gracias a la decisión de crear su propio negocio sus hijos acuden a un colegio rural agrupado.

Sin ningún tipo de ayuda ni financiación, María Jesús ha hecho suyo el eslogan "Hazlo tú mismo" porque así es el autoempleo.

Más información:
momoenciso.com




CONCEJO DE LAKABE

Lakabe busca la visibilidad del Valle de Arce

El concejo de Lakabe contribuye de forma innovadora y exitosa a la repoblación del territorio.

Lakabe es un proyecto comunitario de repoblación rural basado en principios ecologistas. Fue creado en 1980 por un grupo de jóvenes antimilitaristas que se asentaron en el pueblo con intención de explorar y experimentar un modelo de vida sostenible en el medio rural. Hoy, Lakabe busca mantener la vida en el mundo rural y desarrollar un modelo de repoblación rural basado en el cuidado y acompañamiento entre las personas y las relaciones en equilibrio con la naturaleza.



La intención de Lakabe es crear y sostener la vida en un entorno rural, para vivir colectivamente y en comunidad, y regenerar la cultura humana en relación a la tierra, al cuidado de los procesos y a la cultura grupal. Lakabe se asienta en un núcleo rural en simbiosis con el medio, para lo que ha desarrollado una amplia infraestructura de servicios basada en la autosuficiencia y cooperación. Una clara apuesta por el autoabastecimiento y aprovechamiento de lo que le proporciona el entorno dentro de un marco de cuidado y respeto hacia el mismo.

Acompañados por Clara Ruiz de Gauna, habitante de Lakabe, conoceremos el día a día de un modelo de repoblación rural basado en el desarrollo sostenible.

Clara es concejala del Ayuntamiento del Valle de Arce, y Lakabe uno de sus 7 concejos. También es coordinadora de la Red Ibérica de Ecoaldeas (RIE), asociación estatal a la que actualmente pertenecen alrededor de 15 proyectos rurales —entre los que se encuentra Lakabe— con valores de ecología y con una visión del mundo alternativa para construir una nueva realidad.

Su primer contacto con la RIE surgió en 2013 cuando se encontraba en Almería, en el desierto de Tabernas, en Los Molinos del Río Aguas, un pueblo abandonado en la década de los 60 del siglo pasado. Aquí participó en el proyecto SUNSEED Tecnología del Desierto, gracias al cual conoció la RIE, descubrió la facilitación de grupos, el coaching y, lo más importante, tuvo su primer encuentro con personas de Lakabe.



La facilitación y el desarrollo satisfactorio de los procesos grupales y personales despertaron su interés. Para profundizar en esta materia se fue a Lakabe para realizar un curso que financió con el sistema de trueque, fórmula desarrollada por esta asociación para sufragar los cursos que imparten. Una parte se desembolsa económicamente y el resto, trabajando allí.

Unir el Valle de Arce

Previamente al proyecto SUNSEED, estuvo en Austria de intercambio para cursar un máster que aunaba la política internacional con el crecimiento personal. “Me vino muy bien porque ahí comencé a enlazar con los valores ecológicos. Conecté con la tierra y asimilé que hay que cuidarla. Al regresar a España tenía muy claro que quería vivir en el medio rural y trabajar en temas de educación ambiental. Me cuestioné la filosofía de cooperación al desarrollo y comprendí que no sólo se puede cambiar el mundo yéndote a trabajar a África”, comenta Clara.

En Lakabe residen actualmente unas 30 personas, pero al año suelen acoger a unas doscientas que comparten espacio geográfico con los 7 concejos y otros 14 núcleos habitados de un valle en el que conviven diferentes

estilos de vida, desde la más tradicional hasta la importada por los neorrurales. Hoy una parte importante de sus acciones se encamina a conseguir la unión del valle y entre todos trabajan para generar espacios de comunicación y compartir.

“Ahora estamos con la Red Ibérica de Ecoaldeas. Queremos saber qué beneficios aportan los pueblos ocupados, sus principales retos y qué diferencias existen. Un hecho constatable es que gracias a que estos pueblos están ocupados no se han derrumbado, porque el estado en el que los encontramos es lamentable”, explica Clara.

“Últimamente está llegando mucha gente joven porque ven que lo que hacemos cada vez tiene más reconocimiento, tenemos incluso dos concejalas en el Ayuntamiento, pero queremos dar un paso más y que el valle también se pueda nutrir de las nuevas personas que llegan”, reconoce Clara.

En este proceso de unificación desean poder relacionarse con las vecinas y los vecinos de todo el valle y encontrar puntos de armonía. Creen que un buen centro para el encuentro sería el Palacio de Arce, que consta de varios

edificios que forman una U, aunque actualmente se encuentra en ruinas. Han pensado que la mejor forma de devolverlo a la vida sería reconstruirlo y reconvertirlo en un centro cultural. “Un espacio donde nos podamos juntar las vecinas y vecinos de los pueblos. Donde podamos disponer de un obrador comunitario para hacer mermeladas y pan, por ejemplo. Nuestro sueño ahora es conseguir que la sensación de comunidad de Lakabe se pueda sentir también en el valle, y siempre con valores ecológicos”, demanda Clara.

Sin presupuesto

En Lakabe saben que una de las características de la población en el mundo rural es la de echar raíces en el mismo lugar por mucho tiempo, incluso por generaciones. Pero el medio rural se está quedando sin moradores, llegan pocos habitantes y no se produce un relevo generacional.

La ausencia de nuevos vecinos se produce en parte porque no se está teniendo en cuenta que en la sociedad actual los jóvenes se desplazan constantemente, algo que choca con las tradiciones rurales. Desde el medio rural se sueña con tener más habitantes que permanezcan mucho tiempo en su municipio. Algo que choca con el ritmo de vida de unos jóvenes que llegan para quedarse uno o dos años y luego marcharse. Nadie quiere alquilar por periodos de tiempos cortos. Como consecuencia el parque de viviendas en alquiler es escaso y caro. El Ayuntamiento del Valle de Arce, con una población de 264 personas, reconoce que existe un problema de vivienda y ya ha comenzado a abordarlo. Por eso recientemente ha cedido dos espacios públicos para hacer vivienda social.

Últimamente, los intereses de la alcaldía se han complicado, sobre todo desde que se construyó la presa de Nagore, un dique de cola del embalse de Itoiz. “Se nos prometió que ese pantano iba a ser recreativo. Si a este proyecto se sumaba el palacio como centro cultural, se podría dinamizar la zona con un gran eje

integral en el que la ecología y la cultura podrían estar juntas. Pero vemos que esto no sucede y abordarlo nosotros como alcaldía es imposible porque somos un Ayuntamiento muy pequeño sin apenas recursos”, comenta Clara.

Un proyecto como el mencionado necesitaría de una importante inversión. “Nos asusta que al final tengamos que ocuparnos nosotros de la gestión, limpieza y mantenimiento de la presa cuando no disponemos apenas de recursos propios”, explica la concejala.

Clara reconoce que existen muchas ayudas para el emprendimiento social, como formaciones y asesorías, pero no para infraestructuras públicas. Tal y como detalla, el palacio, por ejemplo, pertenece al Gobierno de Navarra. “Nosotros hemos pedido que nos cedan su gestión, y tengo que decir que hay voluntad política para hacerlo. Es una obra de gran envergadura y se necesita mucho dinero. De momento ya se ha conseguido

que entre en los presupuestos para las ayudas europeas. Esperamos que en un corto periodo de tiempo se convierta en un punto de unión vecinal y comunitario”, comenta.

“Somos concejales de un ayuntamiento muy pequeño, con poca capacidad técnica y presupuestaria para la elaboración de proyectos”, recalca Clara. Desde la Mesa del Pirineo, entidad facilitadora de encuentro y relación entre todos los agentes de esta zona, y que abogan por un Pirineo vivo, les han facilitado varios técnicos que les pueden ayudar en esta labor. “Tengo la esperanza de que si pudiésemos presentar un proyecto bien preparado y argumentado que englobase turismo, empoderamiento local, comunidad, ecologismo, cambio climático y que apostase con fuerza por la repoblación del Valle, podríamos conseguir la financiación que necesitamos. De momento ya se ha iniciado un proceso participativo abierto a la vecindad para dotarse de un plan estratégico



en el que la población tiene un gran proceso participativo”, comenta Clara.

Somos desarrollo sostenible

Lakabe contribuye al desarrollo sostenible desde la interrelación que mantiene con el exterior del concejo. “¿Cómo lo hacemos? En la panadería vendemos desde hace 40 años pan ecológico a numerosas tiendas de Pamplona y ahora nos ha autorizado el Gobierno de Navarra para que podamos vender nuestro pan a once colegios públicos”, explica Clara.

Los espacios comunitarios existentes, como la panadería, herrería, carpintería, quesería, jabonería, el taller mecánico, etc. facilitan el desarrollo sostenible y contribuyen a que los nuevos habitantes se integren en la comunidad local, aprendan nuevos oficios, apoyen a las personas mayores y generen recursos económicos y alimentarios.

Son numerosos los ejemplos a favor de la sostenibilidad. Así, Mabel Cañada, una de las fundadoras de la ecoaldea Lakabe, es también presidenta de la Mancomunidad de Residuos Sólidos Urbanos (RSU) de Irati, corazón del movimiento ecoaldeano de la región. Mabel ha diseñado y está implementando una moneda local, el irati, para incentivar la recuperación efectiva de diferentes fracciones de residuos, principalmente materia orgánica y plásticos no envases. Esta entidad respalda la moneda social en euros, por lo que un irati equivale a un euro y viceversa. En 2019 comenzó a bonificar con dicha moneda a las vecinas y vecinos que separaban los plásticos que no son envases de la forma correcta, llevándolos al punto limpio. Allí, la Mancomunidad de RSU de Irati compra a razón de 0,5 iratis el kilo de plástico bien separado.

“También tenemos un proyecto revolucionario que es la ganadería holística, en la que está



implicada la gestión forestal, la gestión del agua y la propia gestión de la ganadería. A nosotros nos funciona y hemos visto que en otros puntos del valle ya han hecho pequeñas presas como las que hemos realizado nosotros. Nos gustaría que más gente del valle y de otros ámbitos geográficos siguieran nuestro modelo de gestión del territorio, un ejemplo tanto para el valle como para personas de otros ámbitos geográficos”, explica Clara.

Por ser un lugar paradigmático y por cumplir cuatro décadas de existencia siendo un ejemplo de regeneración paisajística y social donde se ha podido desarrollar una nueva cultura de apoyo mutuo y resiliencia sistémica, Permacultura Íbera celebró del 23 al 26 de julio de 2020 en Lakabe la VI Convergencia Estatal



de Permacultura, CEP2020, el encuentro anual para las personas que practican la permacultura en España.

Lakabe es un proyecto vivencial y, en términos de vida, comunica abiertamente una pequeña gran verdad: que se puede vivir y crear de una manera colectiva y horizontal en un entorno rural con un impacto mínimo medioambiental y en un marco colaborativo entre las personas y la naturaleza.





SUMARIO

En Lakabe residen actualmente unas 30 personas, pero al año suelen acoger a unas doscientas.

La concejala reconoce que hay muchas ayudas para el emprendimiento social como formaciones y asesorías, pero no para infraestructuras públicas.

“Desde hace 40 años vendemos pan ecológico a muchas tiendas de Pamplona”.

Una de las características de la población en el mundo rural es la de echar raíces en el mismo lugar por mucho tiempo, incluso por generaciones.

“Somos un ejemplo de regeneración paisajística y social donde se ha podido desarrollar una nueva cultura de apoyo mutuo y resiliencia sistémica”.

Más información:

<https://www.lakabe.org/>

10


SENTIR EL ALTO TAJO



*Tocar, escuchar,
oler, bañarse de
bosque*

“Trabajando con las personas ciegas hemos creado un proyecto que genera empleo y dinamiza el entorno rural”.

Sentir el Alto Tajo es un proyecto que lleva en funcionamiento desde el año 2018, aunque comenzó en 2015 como una empresa de actividades turísticas. Con el tiempo fue especializándose en rutas guiadas para personas con discapacidad visual. Hoy ofrecen rutas guiadas y personalizadas para personas ciegas, donde muestran el Parque Natural del Alto Tajo a través de los sentidos, y conjugan diferentes elementos: naturaleza, flora, fauna, gastronomía, cultura, etc. para conseguir que el viaje se convierta en una experiencia única e inolvidable.



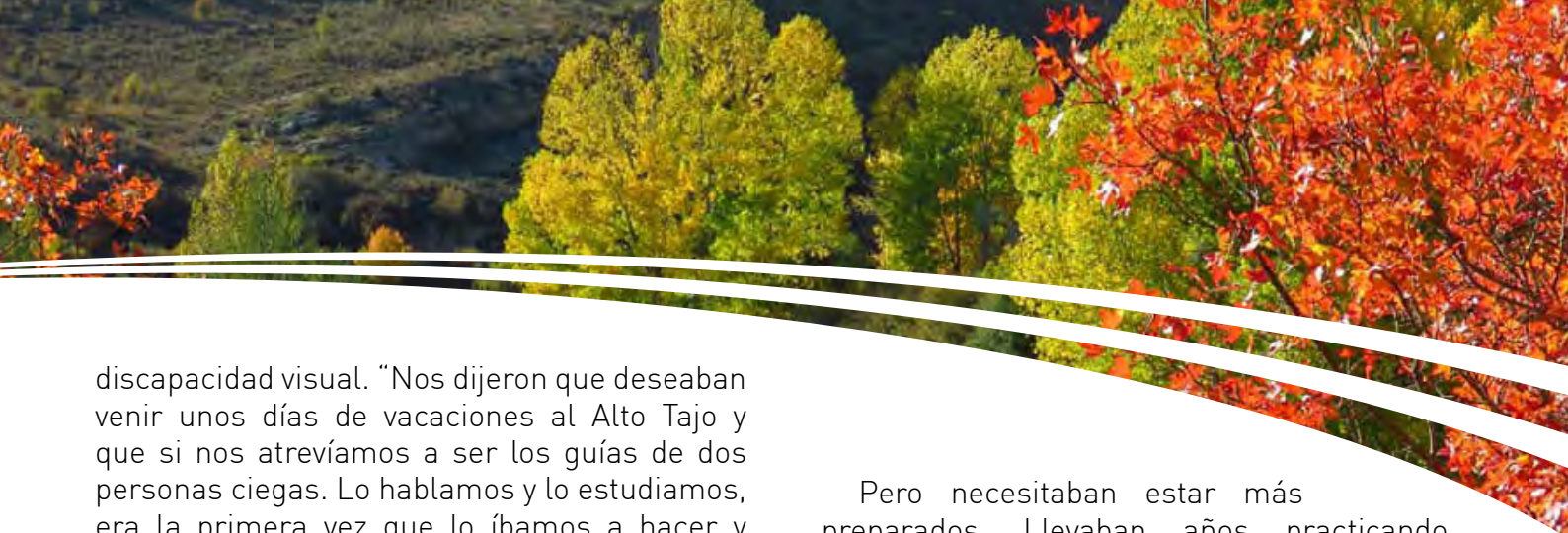
Gemma Roselló es historiadora, y trabajaba en Barcelona como autónoma difundiendo y promocionando el patrimonio histórico, natural y cultural. También es guía de naturaleza y de montaña, como su pareja José Jiménez, con el que fundó Sentir el Alto Tajo. Se trata de un proyecto que ofrece servicios inclusivos para personas ciegas o con problemas de visión. Sus responsables son profesionales titulados para el guiado de personas invidentes en el medio natural y que preparan itinerarios adaptados para el disfrute del resto de los sentidos.

La anterior crisis económica afectó a esta pareja, y en 2011, José tuvo que volver a su tierra natal, Peralejos de las Truchas, en Guadalajara. Una población ubicada en el corazón del Parque Natural del Alto Tajo, en la confluencia de las provincias de Guadalajara y Cuenca.

En esta ocasión no tuvieron que enfrentarse, como ha sucedido con otros pobladores, al problema que supone conseguir una vivienda en la España rural. “José se instaló en la residencia de sus padres y yo, cuando mi trabajo en patrimonio disminuyó, también abandoné Barcelona y me establecí con él en Peralejos de las Truchas, un pueblo de apenas 100 habitantes que me ha proporcionado muchas satisfacciones”, comenta Gemma.

Prodigiosa llamada

En un principio su empresa se dirigía a familias y a grupos de empresas, hasta que recibieron la llamada de María José y Viti, dos turistas con



discapacidad visual. “Nos dijeron que deseaban venir unos días de vacaciones al Alto Tajo y que si nos atrevíamos a ser los guías de dos personas ciegas. Lo hablamos y lo estudiamos, era la primera vez que lo íbamos a hacer y quisimos probar”, comenta Gemma.

Desde luego, si se lanzaron tan rápido, fue porque estas viajeras les ofrecieron mucha ayuda. “Nos asesoraban sobre lo que podíamos hacer y lo que no y así estuvimos toda una semana con ellas. La experiencia fue muy grata porque ellas disfrutaron muchísimo y nosotros gozamos y también aprendimos bastante”, explica Gemma.

Lo primero que hizo María José fue enseñarles a Gemma y José a diferenciar dos conceptos: accesibilidad e inclusión. “Accesibilidad es hacer que una persona con discapacidad pueda hacer lo mismo que el resto de gente, y la inclusión sería que las personas con discapacidad puedan participar en actividades con los mismos medios que tienen las personas sin discapacidad”, comenta Gemma. Las nuevas excursionistas también les hicieron una recomendación final: “Especializaros en personas con discapacidad visual porque jamás lo hemos pasado tan bien”.

Pero necesitaban estar más preparados. Llevaban años practicando ecoturismo y ahora debían dar un giro para satisfacer las demandas de los nuevos turistas hacia las personas con discapacidad. Para ello, realizaron un curso de formación que imparte la ONCE, y obtuvieron el título de “Curso de guiado en montaña para personas con discapacidad visual y movilidad reducida”.

Durante un año y medio más, Gemma estuvo haciendo un estudio de mercado e inició una intensa campaña comercial. Contactó con la asociación Amigos del Perro Guía y con las asociaciones de discapacidad visual de todos los puntos de España. “Pero tenemos que seguir formándonos cada día. Como el 90% de los clientes repiten cada año, nos vemos obligados a crear nuevas rutas, con sus respectivos talleres y actividades, para que cada temporada que acuden les resulte atractiva. Eso nos lleva a tener que estar reciclándonos constantemente”, explica Gemma.

Oficina única

Laboralmente, Gemma y José están dentro del régimen de autónomos. En temporada alta contratan a monitores y guías de montaña y para las rutas de personas ciegas cuentan con la ayuda de su hija, que también está formada en el guiado para personas con discapacidad.

Les gustaría contar con un local para poder realizar los talleres y los cursos de formación en invierno pero, si con la vivienda no tuvieron ningún problema, con los locales es otra historia. Gemma critica que les han llegado a pedir “300.000 euros por una casa que está derruida y sin techo”. “Aquí han olvidado que esto no es el Paseo de Gracia ni la Castellana”, dice. Para salvar la ausencia de un local, las recomendaciones que hacen a sus clientes antes de iniciar una ruta las realizan siempre sobre el terreno, en plena naturaleza.

Para estar ubicados en el mundo rural Gemma reconoce, con cierta ironía, que “internet funciona”. En cuanto al resto de servicios, es más drástica y dice que le gustaría que fuesen como en las ciudades. “Cada vez que tenemos que realizar una gestión en la Seguridad Social o Hacienda, nos tenemos que desplazar a Guadalajara, y eso supone dos horas de viaje, o a Cuenca, en este caso hora y media. Eso no resulta atractivo para los pobladores que quieren asentarse en la zona”, considera. Incluso se atreve a sugerir que “con una oficina única en Molina de Aragón —el centro neurálgico de la zona— se nos facilitaría mucho cualquier gestión porque sólo tardaríamos media hora de viaje”.

Seguridad y confianza

Todos los soportes informativos que tienen están adaptados para el braille. También cuentan con un código QR que se escanea y que recoge

toda la información sobre la ruta que van a realizar, desde la flora que se van a encontrar hasta las instrucciones para preparar un remedio natural. Para esta labor han contado con la ayuda de una técnica en accesibilidad, una antigua clienta que empezó haciendo una de sus rutas y que ahora colabora con ellos.

En cuanto al alojamiento se refiere y para la realización de algunos talleres cuentan con la colaboración de Casa Pura, una pensión de las de toda la vida en la que los turistas se pueden alojar en régimen de pensión completa. Al principio se reunieron con el equipo que regenta la pensión para informarles sobre los nuevos turistas que iban a recibir y comprobar si tenían que realizar algún tipo de acondicionamiento de espacios. Lo asimilaban tan bien que cuando los excursionistas finalizan su estancia siempre

dicen que se han sentido tratados como si estuviesen en su propia casa.

Reconoce Gemma que sus clientes suelen llegar un poco indecisos. “Pero nosotros les transmitimos seguridad y confianza y les preparamos sus rutas a la carta. En ocasiones nos visitan turistas que han sido atletas paralímpicos y les tenemos que programar itinerarios de 30 kilómetros al día. Otros simplemente te solicitan un recorrido más cultural”, explica. Igualmente, “cuando llega una persona con movilidad muy reducida las asociaciones de parapléjicos nos ceden la silla Joëlette, preparada para este tipo de rutas. En un futuro querríamos comprar la nuestra pero de momento tenemos más demanda de personas con discapacidad visual que de personas con movilidad reducida”.



Cuando Gemma se refiere a sus clientes generalmente lo hace por su nombre de pila, como si los conociese de toda la vida. Es tan grande el contacto que llega a establecer con ellos que al final de sus visitas una gran parte terminan siendo amigos.

Gemma comenta que cuando crearon Sentir el Alto Tajo surgió una gran expectación en toda la comarca. “Pero a nosotros lo que más nos ha interesado siempre es la opinión de las personas ciegas, unos turistas que nos dicen que hemos conseguido normalizar su situación. Al principio cuando íbamos a otros pueblos a realizar una ruta gastronómica los vecinos les miraban y decían: ‘pobrecitos’. Hoy ya no se les ve así porque su presencia se ha convertido en algo habitual”, explica Gemma.



De la cerveza a la nieve

Sin duda, Sentir del Alto Tajo ha conseguido que la zona se dinamice. Además de los talleres que organizan, generalmente por las tardes, colaboran con muchos artesanos gracias a las buenas relaciones públicas de Gemma. Así, por ejemplo, a una hora en coche se encuentra la población de Milmarcos, donde Judith produce una cerveza artesana conocida como la Balluca. “Con Judith preparamos una caja de cerveza artesanal maridada con platos de la zona, algo que nuestros turistas valoran mucho. Con José, otro artesano que trabaja la madera de boj, hacemos unos talleres para que las personas ciegas toquen y distinguan los distintos tipos de

madera y los productos finales que han surgido de este material. Acabamos de incorporar a un cantero, y seguimos buscando otros artesanos con los que poder montar más visitas”, explica Gemma.

El abanico de actividades es muy amplio, destacando las rutas de senderismo interpretativo, los talleres de naturaleza, los baños de bosque (*SHINRI-YOKU*), el *earthing* (contacto con la tierra) y la observación de animales. En un espacio que les cede Casa Paca desarrollan talleres para fabricar ambientadores con espliego y han iniciado también un taller basado en la técnica de encuadernación artesanal con piel, como se hacía antiguamente. En otoño ofertan el espectáculo natural de la berrea. “Cuando llega el invierno nos piden que les avisemos para que puedan vivir el espectáculo de la nieve de verdad”, dice Gemma.

Siempre han trabajado con grupos reducidos de personas. Seis para personas con discapacidad y diez para los grupos generales. “Nosotros somos una empresa de ecoturismo con la premisa de causar el mínimo impacto al medio y a las personas que en él habitan, por eso huimos del turismo de masas”, comenta Gemma.

“Tengo que reconocer que el entorno natural en el que trabajamos tiene una belleza inusitada. La diversidad es enorme y puede cambiar cada día y a veces cada hora. Queremos compartir el contacto directo que tenemos con la naturaleza. Por eso el año que viene lanzaremos nuevas rutas para que las personas sordas puedan disfrutar también de este espectáculo natural”, explica Gemma.





SUMARIO

“Han iniciado también un taller basado en la técnica de encuadernación artesanal con piel, como se hacía antiguamente.

“Sus responsables son profesionales titulados para el guiado de personas invidentes en el medio natural que preparan itinerarios adaptados para el disfrute del resto de los sentidos.

“Queremos compartir el contacto directo que tenemos con la naturaleza. Por eso el año que viene lanzaremos nuevas rutas para que las personas sordas puedan disfrutar también de este espectáculo natural”.

“En ocasiones nos visitan turistas que han sido atletas paralímpicos y les tenemos que programar itinerarios de 30 kilómetros al día”.

Más información:


<https://www.sentirelaltotajo.com/>

SĀMA, ESPACIO PARA EL CAMBIO

*“La mejor
decisión de mi
vida”*

En un viaje que hizo a Argentina, Olga comprobó que se podía ser autosuficiente sin tener que vivir en la gran ciudad.

En la plaza del Ayuntamiento de Soto del Real, a unos 40 km del centro de Madrid, ha surgido Sāma. Es un espacio de *coworking* integrado por un equipo de terapeutas. Todos comparten una serie de valores comunes, como la importancia del respeto y del cuidado hacia las personas y la implicación hacia los procesos de cambio que inician con ellas. El proyecto es una apuesta personal de Olga Inés que, junto con el resto de profesionales que la acompañan en esta iniciativa, residen en el medio rural y saben que existe mundo más allá de la ciudad.



El proyecto se inició por la inquietud personal de Olga Inés en desarrollar su carrera profesional como terapeuta. “El camino del conocimiento personal nos lleva a comprendernos y a querernos un poco más. Creo que esa es la base para entender mejor a los demás, y poder ofrecer lo mejor de nosotros mismos a la sociedad en la que vivimos”, afirma Olga.

Los profesionales que trabajan en Sāma ponen los cuidados en el centro de la vida como una forma de contribuir a la mejora de la sociedad, a través de la escucha y la comprensión, tanto de la realidad de cada uno como de las formas de vida de las personas con las que se puede convivir.

Dentro de este proyecto, Olga se encarga de la promoción y alquiler del espacio. Aquí trabajan según las necesidades del proyecto entre 5 y 7 personas. Todas son profesionales autónomas y todas, a excepción de una, residen en el ámbito rural.

Cada profesional realiza sus propias actividades, y las mismas son independientes entre sí, pero comparten como eje común la ética de los cuidados. Antes de la COVID-19, estaban trabajando para realizar más actividades en equipo, como sucedió por ejemplo con la escuela de alimentación consciente entre la dietista Nuria Godoy y la *coach* y consultora humanista integrativa Olga Inés.

De Madrid y de la 'Prospe'

La historia de Olga Inés es una lucha continua por dejar la ciudad y vivir en la naturaleza. Nació y residió gran parte de su vida en



Madrid, concretamente en el madrileño barrio de Prosperidad, conocido popularmente como 'La Prospe'. Esta fue la zona cero de la movida madrileña. Aquí se encontraban la sala Rock-Ola, la Morasol, los estudios de grabación y los ateneos libertarios, algo que imprimió carácter al vecindario.

A los 26 años, al finalizar sus estudios universitarios, se mudó a Valencia por cuestiones laborales, donde vivió cuatro años. Regresó a Madrid capital, y en 2006 se fue a vivir a la Sierra madrileña, concretamente al municipio de El Berrueco. Realizó un viaje a Argentina, donde conoció a una serie de personas que habían logrado ser autosuficientes sin tener que vivir en Buenos Aires. Allí descubrió que se podía romper con el tipo de vida que se daba por estructurado. En El Berrueco comenzó un nuevo itinerario personal que continuó en La Cabrera y en El Berrueco de nuevo. Hoy, una década después, reside en Bustarviejo, pero para el proyecto de *coworking* que inició en 2017, eligió el municipio de Soto del Real.

Llegó hasta El Berrueco porque no quería seguir viviendo en Madrid. Gracias a su formación como ingeniera de montes, trabajó dos años como consultora de medio ambiente. Comenzó a saborear lo que era vivir, en realidad dormir, en un entorno rural, ya que todavía

tenía que desplazarse todos los días a su puesto laboral en Madrid. Hasta que se cansó de tener que utilizar todos los días el coche. En 2008 comenzó a trabajar para una exportadora de madera de Estados Unidos. "Este fue el primer paso para hacerme autónoma. Podía estar en el ámbito rural y ya no tenía que ir a Madrid tan a menudo. En ese momento decidí apostar más por el sitio en el que vivía que por el que trabajaba. Me emparejé, tuve mi primer hijo y con el segundo me surgió una duda existencial: deseaba ser terapeuta", explica Olga.

Comenzó con un curso de *Coaching* Social que la atrapó por completo. Lo amplió con un Máster de *Counselling* Humanista Integrativo, consiguiendo una amplia formación en técnicas de trabajo emocional y su aplicación en la resolución de conflictos profundos, sobre todo para las personas que necesitan un cambio en sus vidas. Se ha hecho terapeuta de un tratamiento que ha llegado a conocer muy bien porque le produce verdadera pasión. Siguió estudiando hasta que consideró que había llegado la hora de aplicar todo lo que había aprendido y en 2017 puso en marcha su propio negocio.

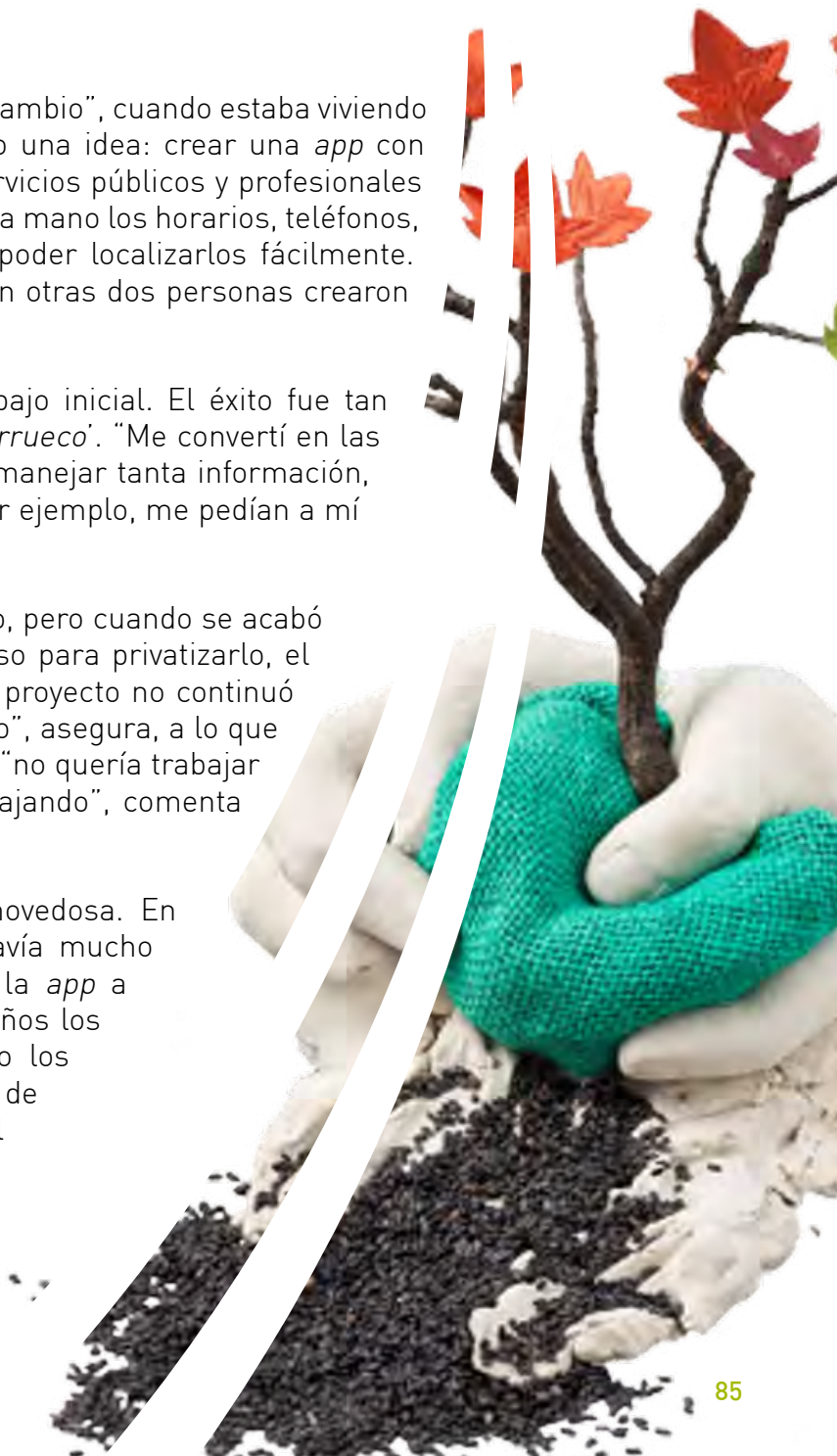
Aplicaciones para el móvil

Antes de arrancar “Sāma, espacio para el cambio”, cuando estaba viviendo en La Cabrera, concretamente en 2014, tuvo una idea: crear una *app* con un directorio completo y real de todos los servicios públicos y profesionales disponibles en la Sierra Norte. Tener siempre a mano los horarios, teléfonos, correos electrónicos, direcciones, etc. para poder localizarlos fácilmente. Su pareja la ayudó a estructurarla y junto con otras dos personas crearon ‘*mipueblo La Cabrera*’.

El Ayuntamiento subvencionó todo el trabajo inicial. El éxito fue tan grande que también se creó ‘*mipueblo El Berrueco*’. “Me convertí en las *Páginas Amarillas* de ambos municipios. Al manejar tanta información, cuando alguien necesitaba un electricista, por ejemplo, me pedían a mí sus datos”, cuenta Olga.

Cada aplicación estuvo un año funcionando, pero cuando se acabó la financiación pública y hubo que dar el paso para privatizarlo, el proyecto dejó de funcionar. “Es cierto que el proyecto no continuó pero me siento orgullosa del éxito que supuso”, asegura, a lo que añade que le sirvió para darse cuenta de que “no quería trabajar sola”. “Me apetecía estar en un equipo trabajando”, comenta Olga.

Sin duda, la aplicación fue demasiado novedosa. En el ámbito rural la gente no solía usar todavía mucho los teléfonos móviles y ella misma instaló la *app* a las personas que querían tenerla. En esos años los teléfonos no tenían casi memoria y cuando los usuarios se encontraban con problemas de espacio el primer archivo que borrraban era el suyo.



Desayunos saludables

Decidió montar Sāma en Soto del Real porque era un lugar distinto, que se salía de su ámbito social y de la conocida como 'la Sierra pobre' de Madrid. Este municipio tiene 8.000 habitantes. Es una zona de paso con recursos económicos y está a unos 10 kilómetros de distancia de Colmenar Viejo, localidad de 50.000 habitantes que está en continua ebullición.

Comenta Olga que "en Soto el recibimiento fue muy bueno". "Justo enfrente de la sede de Sāma había un local conocido como *La Fabriquilla Natural* que estaba regentado por Silvia. Ella fue mi puerta de entrada al municipio, la persona que me presentó a las mamás con un tipo específico de crianzas", agradece.

Junto con la dietista Nuria Godoy crearon los "Desayunos saludables". Un viernes al mes invitaban a las madres de la zona a desayunar. Siempre finalizaban con unas charlas distendidas que aprovechaban para dar a conocer su proyecto. Los asistentes eran variados: "Podía asistir un señor de 60 años o una joven de 24 que venía de llevar a su hijo al colegio. Fueron un éxito porque se llegaron a juntar hasta 20 personas en un mismo desayuno".

Otra plataforma que utilizó para dar a conocer Sāma fue su participación en el Club de Marcha Nórdica la Maliciosa, que le abrió las puertas para conocer a un atractivo grupo de personas que siempre han demostrado interés por su proyecto.



Olga reconoce que no ha tenido ninguna ayuda económica externa para financiar el proyecto, sólo el apoyo de sus padres. Su proyecto no puede acogerse a las ayudas que ofrece el Ayuntamiento porque no es una asociación. Tiene una excelente ubicación en la plaza del consistorio pero no ha logrado la visibilidad que ella pensaba, en parte porque no dedica el tiempo que se merecen las redes sociales.



Compartir no es invadir

Confirma que a pesar del grado de integración que pueden obtener cuando llegan como nuevos habitantes a un municipio, los neorrurales no son de ese pueblo, y con el tiempo se aprende que nunca lo serán. “En Bustarviejo los neorrurales nos estamos sintiendo invadidos por una ola de madrileños que, después de la pandemia, han desembarcado en el pueblo para comprar o alquilar una casa. Esta invasión me ha servido para comprobar lo molesto que es cuando haces algo tuyo y llegan otras personas que no piensan en los que ya estamos viviendo aquí. Esto es algo que debes prever antes de llegar a un pueblo como nuevo habitante. Tienes que ingeniártelas para que los vecinos entiendan que tú quieres ser de ese pueblo y que llegas para compartir, no para invadir”, explica Olga.

Según su fundadora, “Sāma, espacio para el cambio” es un proyecto exportable a cualquier otro municipio. “Nosotros hemos ganado. Tenemos un nivel de vida fantástico. Yo he conseguido flexibilidad horaria y mi pareja, que hace teletrabajo 2 o 3 días a la semana, también. Tenemos más tiempo para disfrutar de nuestros hijos y ellos de nosotros”, comenta la nueva habitante.

“Irme a vivir a la sierra ha sido la mejor decisión que he tomado en mi vida. De hecho he rechazado muchas ofertas por seguir viviendo aquí. Sólo pensar que tendría que volver a trabajar en Madrid capital me pone enferma. Hoy por hoy, no renuncio por nada a vivir en el mundo rural”, afirma Olga.



SUMARIO

El proyecto se inició por la inquietud personal de Olga Inés en desarrollar su carrera profesional como terapeuta.

La historia de Olga Inés es una lucha continua por dejar la ciudad y vivir en la naturaleza.

Comenzó a saborear lo que era vivir, en realidad dormir, en un entorno rural, ya que tenía que desplazarse todos los días a Madrid.

Olga reconoce que no ha tenido ninguna ayuda económica externa para financiar el proyecto, sólo el apoyo de sus padres.

“Tienes que ingeniártelas para que los vecinos entiendan que tú quieres ser de ese pueblo y que llegas para compartir, no para invadir”.

Más información:

<https://www.espaciosama.com/>




ENVEJECE EN TU PUEBLO

Un proyecto que lucha para evitar la despoblación

Con esta iniciativa se incrementa la autonomía de las personas mayores para que puedan permanecer viviendo en sus casas el mayor tiempo posible.

Una de las claves para mantener un medio rural vivo pasa por que la gente mayor pueda quedarse en sus pueblos, con autonomía y calidad de vida. Algo que se convierte en todo un desafío cuando los núcleos son pequeños, apartados de los servicios y con un alto índice de envejecimiento. Unas dificultades que comparten muchas zonas rurales pero que tienen solución. Envejece en tu pueblo es un programa innovador, dinámico, de carácter integral y que tiene como protagonista central a las personas de edad avanzada que viven en el medio rural.



Envejece en tu pueblo es uno de los proyectos que parten de Senderos de Teja, una empresa social que tiene el propósito de mantener los pueblos vivos de forma sostenible, mediante actuaciones concretas y adaptadas a cada territorio. Busca el asentamiento de población, teniendo muy en cuenta que no todo el mundo vale para vivir en el pueblo, por lo que todo su equipo lo integran personas que aman el territorio y desean estar en él.

Rosa Roca y Diego Quesada, responsables de llevar a cabo el programa Envejece en tu pueblo, no son precisamente unos novatos a la hora de trabajar con mayores. Hace unos siete años ya gestionaban un albergue en la Comarca del Aranda, en Zaragoza, donde fomentaban el turismo de la zona y donde también comenzaron a trabajar con la gente mayor.

A mediados de 2018 llegaron a Artieda, en la Comarca de La Jacetania, en el Pirineo aragonés, y comenzaron a trabajar con ilusión y optimismo frente a la despoblación. Allí comprobaron que cuatro municipios, Salvatierra de Escá, Sigües, Mianos y Artieda, el pueblo donde reside el equipo de Senderos de Teja, tenían varios puntos en común: menos de 200 habitantes, ser los más alejados de la cabecera de comarca, contar con Ayuntamientos pequeños y con pocos recursos, pero tener un interés común por mejorar los servicios a sus mayores.

Ante ese reto, se pusieron manos a la obra y así nació Envejece en tu Pueblo, un programa innovador, dinámico y de carácter integral con unos protagonistas muy especiales, las personas de edad avanzada que viven en el medio rural. Se trata de una acción social que pasa por mantener a las personas mayores en su casa y en su pueblo, el mayor tiempo posible, de la mejor forma posible y generando trabajo en el territorio.



Cuidado puerta a puerta

Recorrieron los pueblos y las viviendas puerta por puerta para entender las necesidades físicas, cognitivas o emocionales de cada persona mayor. A continuación se pusieron en marcha los acompañamientos. “No se trata de un servicio de taxi”, dice Diego Quesada, gestor y fundador de Senderos de Teja. Es un acompañamiento al médico, a la gestoría, al banco o a la peluquería, lo que necesiten. Se basa en estar con ellos, acompañarles y hablarles durante el trayecto, pero sobre todo en escucharles. Eso sí, siempre de una forma dinámica, ajustada caso a caso y a las necesidades de cada momento.

Ser conscientes de que poder reunirse en torno a una mesa, charlar y compartir un buen rato en común es el mejor antídoto contra la sensación de aislamiento y soledad, les llevó a organizar en el albergue municipal de Artieda un comedor donde la gente mayor se junta a comer dos veces por semana. Han creado espacios de encuentro para trabajar en la socialización y hacer un seguimiento continuo de sus necesidades.

Quesada quiere recalcar que los familiares no quedan al margen del proyecto que llevan a

cabo: “Ellos nos conocen muy bien porque les explicamos qué estamos haciendo y qué queremos conseguir con sus familiares. Les mantenemos constantemente informados y nos agradecen especialmente el servicio de acompañamiento externo que les libera por un tiempo para poder hacer otras cosas”.

Un reto social

Rosa y Diego son nuevos habitantes y residen en el mismo Artieda. Consideran que deben vivir allí porque aumentan el censo y además aportan al pueblo y a la comarca. Diego nos cuenta que Rosa, al principio, cuando hacía la valoración del proyecto, iba a casa de los mayores, sobre todo de las mujeres, para explicarles lo que iban a hacer y éstas le preguntaban si venían de la Diputación de Zaragoza o de Huesca. Cuando Rosa decía que era vecina de María, también de Artieda, todo cambiaba.

Comenta Diego Quesada que en algún momento llegaron a recomendarles que no se acercasen a la casa de determinados mayores porque eran muy cerrados. “En cuanto les

demuestras cariño y les das confianza, consigues entrar y trabajar con ellos. Trabajamos con personas con las que ni los Ayuntamientos pensaban que íbamos a poder hacerlo”, detalla.

En el proyecto también han creado una bolsa de voluntarios entre pueblos con el objetivo de que toda la comunidad participe en el programa, tanto a nivel individual como a través de las actuaciones comunitarias.

Sin duda la labor que desempeñan es todo un reto porque en Aragón los servicios sociales dependen de las comarcas y están muy saturados. “Nosotros intentamos llegar hasta donde ellos no llegan. Siempre tenemos un contacto muy directo con la trabajadora social para ser más eficientes, no duplicar trabajos y derivarnos casos cuando es necesario”, añade Quesada.

Colaboración público-privada

Desde el principio han recibido el apoyo de los cuatro Ayuntamientos, porque son los encargados de obtener los fondos y los que deben querer desarrollar este tipo de proyectos. También han recibido ayuda de la Comarca de la Jacetania y, a nivel privado, la Obra Social la Caixa les ha apoyado económicamente. Todo un ejemplo de alianza público-privada.

El éxito demostrado de Envejece en tu pueblo hizo que en 2019 fuese galardonado por el Gobierno de Aragón con el Premio al Emprendimiento Social del Instituto Aragonés del Fomento en reconocimiento a la innovadora labor para mantener los pueblos vivos. Un proyecto que podría replicarse en otros territorios rurales, de un modo flexible y atendiendo a las particularidades de cada caso. De momento desde Senderos de Teja ya están valorando réplicas en diferentes territorios e incluso ya han elaborado la primera fase del programa en la Comarca de las Cinco Villas, también en Aragón.



Memoria histórica

“Nuestro trabajo es una suerte, hemos ayudado a los mayores a romper la brecha digital, a animarse con hábitos de vida más saludables o a adaptar sus viviendas para mejorar en autonomía. Al mismo tiempo y gracias al comedor social, hemos tenido la oportunidad de escuchar los relatos de unas vidas apasionantes que hemos recogido en unas notas para poder elaborar en el futuro la recuperación de la memoria histórica de Artieda”, relata Quesada.

Gracias a este programa, entre los cuatro pueblos también han creado unas jornadas de feminismo. Para ello han recopilado material gráfico de las mujeres trabajadoras a lo largo de la historia del pueblo y han montado una exposición itinerante por los distintos municipios de la comarca.

Además, en Artieda, unas jóvenes han empezado a trabajar con plantas aromáticas. Quieren recuperar la memoria y las recetas que se usaban antes para adaptarlas a los productos de hoy. De momento ya han comenzado a plantarlas ayudadas por la información que les proporcionan los mayores del programa.

Comenta Diego que en un pueblo de 60 habitantes se echa en falta la ayuda institucional, porque “si en una ciudad a veces te sientes sólo, en un pueblo te sientes solísimo”. “En Artieda no echamos en falta nada porque tiene una masa social muy activa y muy joven. Casi la mitad del pueblo tiene menos de 40 años y eso es algo que no sucede en otros núcleos rurales. Además, nos felicitamos porque con la implantación en el municipio de Senderos de Teja ya se ha incrementado el censo nada menos que en doce personas”, aclara sobre su percepción personal.





SUMARIO

Se trata de una acción social que pasa por mantener a las personas mayores en su casa y en su pueblo, el mayor tiempo posible, de la mejor forma posible y generando trabajo en el territorio.

Busca el asentamiento de población, teniendo muy en cuenta que no todo el mundo vale para vivir en el pueblo.

Todo su equipo lo integran personas que aman el territorio y desean estar en él.

Se trata de un programa innovador, dinámico, de carácter integral con unos protagonistas muy especiales, las personas de edad avanzada que viven en el medio rural.

Se ha creado una bolsa de voluntarios entre pueblos con el objetivo de que toda la comunidad participe en el programa.

Han creado espacios de encuentro para trabajar en la socialización y hacer un seguimiento continuo de sus necesidades.

“Tenemos un contacto muy directo con la trabajadora social para ser más eficientes, no duplicar trabajos y derivarnos casos cuando es necesario”.

Más información:


<http://www.envejecentupueblo.com/>
<http://www.senderosdeteja.com/>

TRAVIKA CREATIVA

Arte en madera

El mundo rural es el mejor emplazamiento para que los artesanos puedan llevar a cabo su trabajo.

Travika Creativa es un taller de carpintería, el proyecto de un nuevo habitante que siente pasión por la madera, y que se instaló en Pastriz, en Zaragoza, buscando una vida más tranquila, con menos estímulos visuales y con un contacto directo con la naturaleza. Un soñador que desearía crear un pueblo de artesanos en el medio rural donde todos aprenderían de todos.



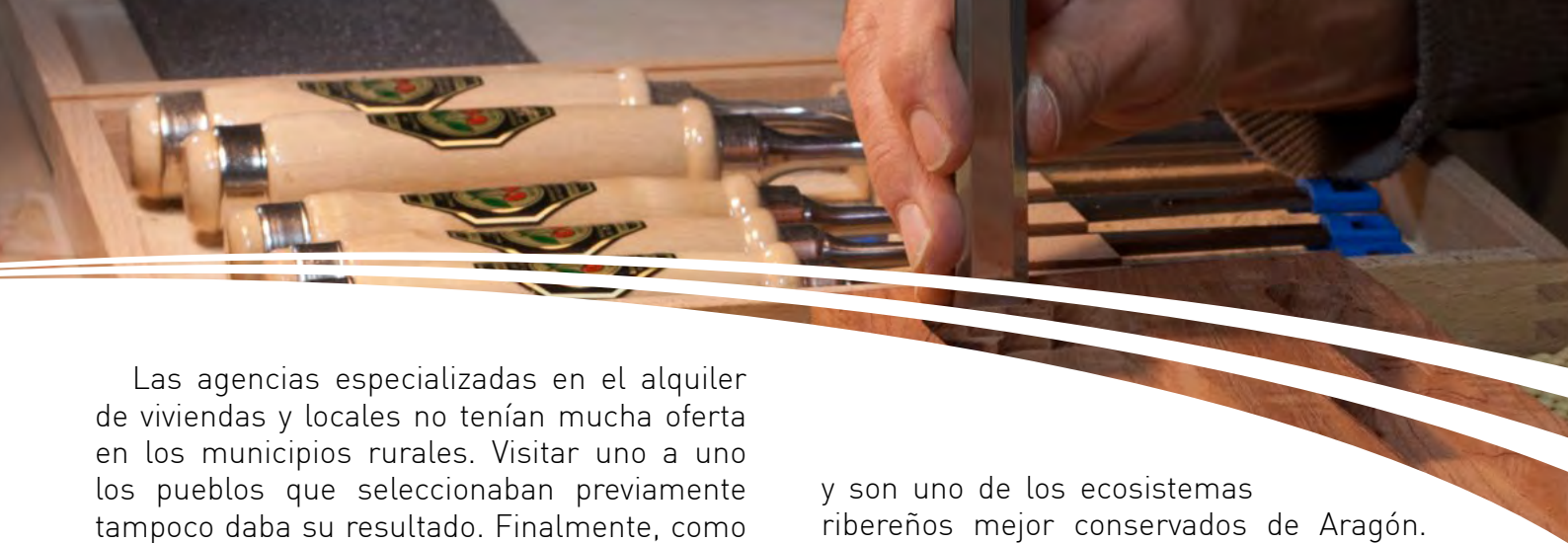
Travika Creativa es un proyecto artístico multidisciplinar que encuentra su punto de partida en materiales, diseños y artefactos visuales que han salido del circuito convencional de consumo. Modifica y reinterpreta la forma y/o función de los mismos para generar nuevos procesos y productos mediante la experimentación con distintos soportes y técnicas.

La idea del taller comenzó en 2016. Se puede decir que Dámaso Miranda sintió la llamada de crear cosas en el momento en el que se decantó por cursar el Bachillerato en la modalidad de Artes. “Ahí me empezó a picar la curiosidad”, comenta Dámaso. Posteriormente hizo la carrera de Magisterio, aunque no ha ejercido como docente. Al finalizarla, estuvo un año reflexionando y estudiando. “Vi que lo que quería hacer era marcharme al medio rural y dedicarme a trabajar en mi propio taller”, asegura. Realizó un curso-taller sobre escultura y cada vez que tocaba la madera sentía algo especial.

De la necesidad de canalizar la creatividad que iba creciendo, nació este proyecto que dejaba de ser una idea para convertirse en su pequeño negocio a tiempo completo.

Emplazamiento

Había que buscar un lugar para asentarse, por eso su pareja y él visitaron numerosos pueblos cerca de Zaragoza. La proximidad a la capital aragonesa era importante porque querían tener asegurados los suministros que necesitaran para el taller. Eso sí, había una condición prioritaria a la hora de establecerse: su lugar de trabajo y, por extensión, su residencia, debían estar en el campo.



Las agencias especializadas en el alquiler de viviendas y locales no tenían mucha oferta en los municipios rurales. Visitar uno a uno los pueblos que seleccionaban previamente tampoco daba su resultado. Finalmente, como todo su entorno sabía que estaba buscando un local, fue el hermano de su pareja quien, a través de un compañero de trabajo, les encontró el centro de operaciones que estaban buscando, en Pastriz.

A primera vista les pareció que este municipio reunía todas las condiciones que buscaban. Pastriz se encuentra a apenas veinte kilómetros de Zaragoza pero tiene todas las características de lo que se conoce como mundo rural. Su población es de casi 1.300 habitantes y parte de su término municipal forma parte de la Reserva Natural Dirigida de los Sotos y Galachos del Ebro, concretamente la zona de El Galacho de La Alfranca.

Este artesano de la carpintería siempre había vivido en la ciudad, pero no estaba harto de Zaragoza. “Buscaba una vida más tranquila y con menos estímulos visuales, con un contacto directo con la naturaleza”, aclara. “Al lado tenemos El Galacho de la Alfranca, que junto con el de La Cartuja y El Burgo de Ebro constituyen una reserva natural protegida

y son uno de los ecosistemas ribereños mejor conservados de Aragón. Galacho es el nombre que utilizamos en Aragón para denominar a los antiguos meandros abandonados a causa del cambio natural del cauce del río”, explica Dámaso.

“Aquí estamos desde 2017, aunque el proyecto legalmente arrancó en 2018. Tuvimos que reformar la vivienda y el taller, que están en la misma parcela, para adaptarlo a nuestras necesidades. Ya llevamos residiendo aquí tres años y por ahora no cambiamos este sitio por nada. Estamos viviendo la vida que queríamos. Nunca hicimos mucho caso a los familiares y amigos que querían hacernos desistir de irnos a vivir al campo”, comenta Dámaso.

Autodidacta

“Después de acabar el curso de escultura, me dejaron un espacio unos amigos y estuve allí unos seis meses experimentando en madera, sobre todo en restauración, probando a ver cómo me encontraba”, comenta Dámaso.

Dice que se ha convertido en un autodidacta de la madera. “Al principio no sabía cómo funcionaban las máquinas que adquirimos y ya acabamos de jubilar la primera sierra que compramos porque ha funcionado lo suyo. Hay que leer y leer para formarte. Además hoy, con internet, si sabes buscar bien encuentras la información fiable que necesitas”, explica Dámaso.

Han adecuado el local para convertirlo en un taller donde se trabaja principalmente la madera. Elaboran artefactos decorativos, muebles a medida y de encargo. “Pero también restauramos y reinterpretemos los muebles que nos traen los clientes. Como nuestro motor es el aprendizaje, siempre estamos probando técnicas nuevas y otros materiales; así que también coqueteamos con el textil o la ilustración. Nos gusta la singularidad y la calidad, por eso todos nuestros productos están realizados uno a uno con las mejores herramientas”, comenta Dámaso.

Con lo que más disfruta es iniciando el proyecto desde cero. A través de un amigo, propietario de un hostel de Zaragoza, ha restaurado todos los cabeceros del establecimiento porque estaban desactualizados. “Lo mejor de todo es que en este caso mi amigo, el cliente, me ha dejado trabajar a mi aire”, explica el artesano.

Dice que la mejor promoción es el trabajo que hace cada uno. “Para cada pieza pierdo mucho tiempo documentándome, pero me parece un ejercicio interesante. Dejo de hacer un trabajo gremial y lo convierto en algo más artístico. Me gusta dejar documentos gráficos, vídeos donde cuento lo que he hecho y la fase en la que me encuentro. Así, el que me sigue a través de Instagram y Facebook, incluso la persona que me ha hecho el encargo, puede saber qué hay detrás del producto final que entregas. Claro, siempre que internet te lo permita o funcione. Nosotros, a pesar de la proximidad que tenemos con Zaragoza, tenemos un servicio muy malo”, explica Dámaso.



Su pareja, que también cursó el taller de escultura y el mismo interés que Dámaso por estos temas, se ha convertido en una aliada imprescindible. “Ella me ayuda y me acompaña cuando tengo que hacer publicidad directa en los mercados a los que acudimos. No tengo que explicarle qué debe contar porque ambos tenemos la misma sensibilidad por el material con el que trabajamos”, apunta este artesano.

Considera que el concepto de sostenibilidad debe estar muy arraigado con el oficio de artesano. “Para mí es muy importante. Las cosas están hechas para durar, no para cambiar. Utilizo siempre madera sostenible certificada FSC. Yo entiendo que cualquier persona no puede pagar lo que realmente supone una mesilla hecha a mano y sostenible. Hay que contar además con que antes se compraba un mueble para toda la vida y hoy la gente no se arriesga a según qué gastos. Por eso todos mis clientes son particulares”, comenta Dámaso.

Tengo un sueño

Dámaso es de Pozuel de Ariza, también en Zaragoza, un municipio en el que apenas viven 5 personas durante todo el año, aunque el censo asciende a 21. Se trata de una localidad que ostenta por unos kilómetros, el ser la más oriental de Aragón, de hecho, está a 135 kilómetros de la capital.

Pozuel tiene una parroquia con torre románica fortificada, un rasgo inequívoco de ser tierra fronteriza por antonomasia; razón por la que se le llama ‘zona de la raya’. También tuvo tren, la línea ferroviaria Valladolid-Ariza pasaba por este término, pero lleva casi 40 años en desuso y ha sufrido la rapiña de los raíles y las traviesas.

Sin duda este es el mejor marco para el pensamiento artístico de Dámaso. “En Pozuel tenemos una casa grande con una nave grande.



De hecho barajamos la posibilidad de poder montar allí el taller, hubiésemos evitado muchos gastos. Tiene mucho espacio y no hubiésemos tenido que estar haciendo malabares para que entrase todo el material, porque el actual tiene solo 60 metros cuadrados. Pero el tema de los suministros nos echó para atrás. Es cierto que en el siglo XXI cuando pides algo te lo llevan a cualquier sitio pero a veces necesitas varias cosas para ya y eso te puede retrasar y mucho. Además, al trabajar con material peligroso como la sierra, en caso de accidente no estaríamos cerca de ningún centro hospitalario”, explica el artesano.

Dámaso echa en falta un ambiente creativo en Pastriz. Le encantaría que hubiese una plaza de artesanos e incluso que se crease



un pueblo de artesanos, todos de diferentes disciplinas pero que tuviesen una conexión constante y que pudiesen trabajar unos con otros. “No sé si existe algún proyecto de ese tipo, pero sería mi sueño el poder llevarlo a cabo algún día y lo haría en Pozuel. Crearía un hostel para artesanos por el que podrían pasar todas las personas con ganas de intercambiar experiencias”, desea Dámaso.

“Estoy muy contento porque nuestro proyecto es más que un negocio, es una filosofía de vida. Es poder ser consecuente con tu forma de pensar siempre que esté en tus manos y te sea accesible. Esta es la vida que buscaba. Me encantaría tener más dinero, como a cualquiera, pero para emplearlo en el taller”, explica Dámaso.





SUMARIO

Dámaso Miranda sintió la llamada de crear objetos en el momento en el que se decantó por cursar el Bachillerato en la modalidad de Artes.

Su lugar de trabajo y, por extensión, su residencia, debían estar en el campo.

Pastriz se encuentra a apenas veinte kilómetros de Zaragoza pero tiene todas las características de lo que se conoce como mundo rural.

Le encantaría que hubiese una plaza de artesanos e incluso que se crease un pueblo de artesanos.

“Como nuestro motor es el aprendizaje, siempre estamos probando técnicas nuevas y otros materiales”.

“Nos gusta la singularidad y la calidad, por eso todos nuestros productos están realizados uno a uno con las mejores herramientas”.

“Galacho es el nombre que utilizamos en Aragón para denominar a los antiguos meandros abandonados a causa del cambio natural del cauce del río”.



@travika_creativa

Más información:
<http://www.facebook.com/travikacreativa/>




MARI GOLOSA

14

Un sueño dulce como la mermelada

“Si partes de la premisa de que la calidad de vida se multiplica por mil cuando vives en un pueblo, todo lo demás va llegando solo”.

Mariví Gallent y David Sancho consiguieron su sueño empresarial y de autoempleo. Dejaron la ciudad para instalarse en el pueblo y con los excedentes del huerto tuvieron la idea de hacer mermeladas artesanales. Pensaron que era una buena forma de poder mantenerse en el medio rural y lo han logrado. Un proyecto con el que han creado empleo, han ampliado sus instalaciones y la línea de negocio. Se han consolidado, aunque al principio contasen con muy pocos medios y sin apenas infraestructuras digitales.

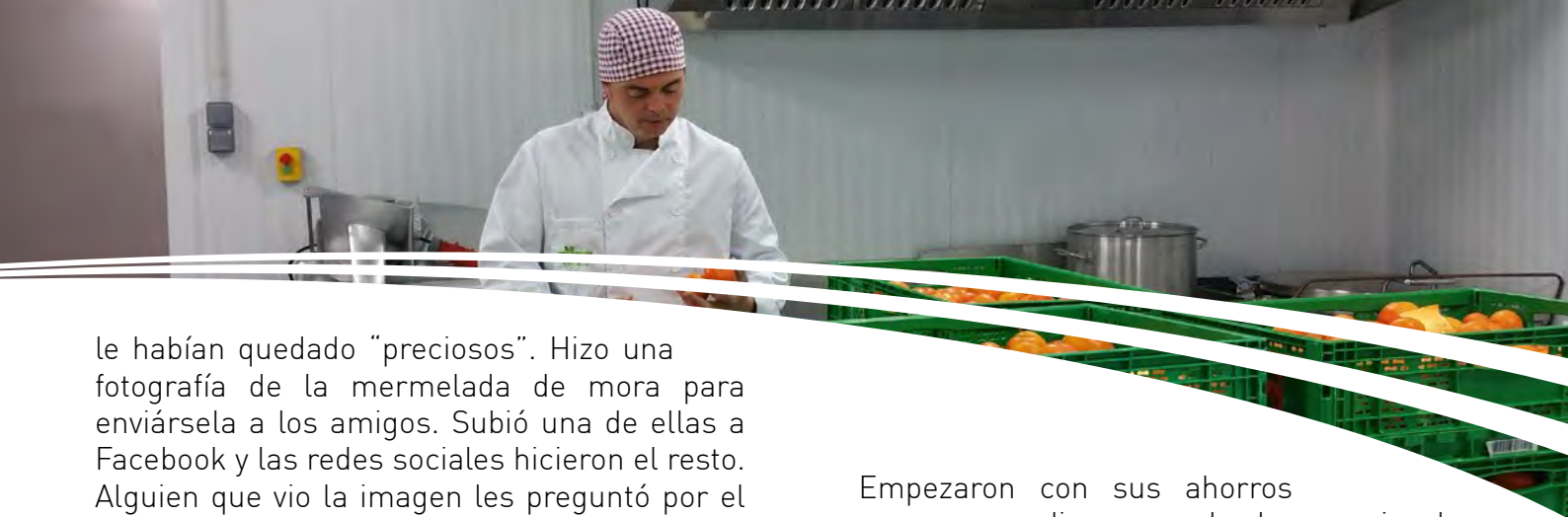


Trabajaban en el centro de la capital del río Turia. Él era delineante y Mariví, una auténtica emprendedora, como siempre se define. Un día decidieron, por motivos personales, que era el momento de parar un poco. Sus hijos ya se habían independizado y pensaron que era el momento de cambiar de vida. Hicieron suyo el dicho de “liarse la manta a la cabeza” y se marcharon al pueblo. “Nos fuimos a Lechago a no saber qué hacer, a buscar otra forma de vida que fuera un poco más relajada, que nos permitiera vivir un poco y no estar siempre corriendo”, comenta Mariví.

“Llegamos a un momento de saturación. Entramos en una espiral de trabajo y consumo. Tienes coche pero necesitas otro. Tienes tele y necesitas otra tele, y todos los días necesitas un vestido, unos zapatos, hasta que llega un momento en el que tu vida deja de tener sentido y el nivel de estrés que tienes no te deja ni pensar”, explica Mariví.

Como el padre de David era de Lechago, localidad de unos 30 habitantes a 90 kilómetros de Teruel, no se lo pensaron dos veces. Llegaron al pueblo el 30 de junio de 2013. No sabían muy bien qué hacer y se tomaron un verano sabático. Decidieron poner un huerto porque era lo que tenía todo el mundo. Cuando llegó el otoño y empezaron las primeras heladas, siguieron los consejos de los vecinos del pueblo, y recogieron la cosecha para que no se helase. Como no sabían muy bien qué hacer con los productos se pusieron a hacer mermelada y a poblar con sus tarros la alacena que había montado Mariví.

Comenta la emprendedora que los tarritos rellenos de mermelada, con su papel kraft encima y envueltos con un cordel,



le habían quedado “preciosos”. Hizo una fotografía de la mermelada de mora para enviársela a los amigos. Subió una de ellas a Facebook y las redes sociales hicieron el resto. Alguien que vio la imagen les preguntó por el precio de los tarros y se les encendió la luz: “Vamos a hacer mermeladas”. En ese momento acababa de nacer el proyecto Mari Golosa.

Cambio de obrador

Los primeros tarros surgieron de experimentar con la información que le proporcionaban los tutoriales de internet. Pero Mariví es imparable cuando su carácter emprendedor emerge. Tras muchas horas de trabajo, de pensar en las mejores combinaciones de sabores y, sobre todo, muchas horas disfrutando de la mermelada casera, en enero de 2014 iniciaron las obras del obrador de Mari Golosa.

“Pusimos este nombre porque tener una ‘marigolosa’ que hace una mezcla perfecta entre lo tradicional y lo original siempre indica que hay una persona detrás. Generalmente los nombres demasiado abstractos o demasiado comerciales no te dejan ver qué personas hay detrás”, explica Mariví.

Empezaron con sus ahorros porque se perdieron en la burocracia de las ayudas y llegaban fuera de plazo a las convocatorias. Unos años después fueron más precavidos y cuando tuvieron que comprar maquinaria para etiquetar y cortar la fruta optaron tímidamente a los fondos europeos, como han hecho ahora con la adquisición de una nave de 500 metros cuadrados.

Lechago estaba impidiendo la línea de crecimiento. Mariví argumenta que “en los municipios de Aragón, como en los pequeños pueblos del resto de España, parece que el patrimonio personal tiene que ser intransferible y no había ninguna opción de conseguir un espacio más grande”. “Nos comentaron que adquiriésemos un terreno pero la burocracia nos obligaba a construir en las calles colindantes y urbanizarlas, olvidando que somos una pequeña empresa. Nos hablaron de desplazarnos a una parcela en un polígono industrial. Pero llevar a Mari Golosa a un polígono era perder el encanto”, recuerda la emprendedora.

Rubielos de Mora

La falta de espacios para el alquiler de viviendas, locales y unas infraestructuras mínimas retraen la llegada de nuevos habitantes a los pueblos. “En Lechago conocimos a una pareja joven que tuvo que marcharse y comprar una casa en Calamocha. Su familia había aumentado y les fue imposible encontrar una vivienda más adecuada a sus necesidades. David y yo, con el mapa en la mano, buscamos un pueblo que estuviese cerca de Teruel, por los servicios, y de Valencia, por la familia. Me puse a llamar a los Ayuntamientos y descubrí Rubielos de Mora, de 600 habitantes, situado a unos 60 kilómetros de Teruel y a 110 de Valencia. Es muy turístico y desde luego nos ha dado muchas oportunidades”, relata Mariví.

En el nuevo destino no conocían a nadie, pero les recibieron muy bien. Al principio los vecinos se preguntaban “¿quiénes son estos?”, pero cuando se enteraron de que iban a instalar allí una nueva empresa, todo cambió. “Yo llevo un año aquí y nos gusta mucho, soy muy feliz. Tenemos amigos con los que salir a tomar algo. Cuando vas por la calle te reconocen y saludan. Esa sensación de vivir en un pueblo a mí me encanta”, reconoce Mariví. “Si además te estableces, montas una empresa, creas empleo para que la gente joven no se vaya y el pueblo siga viviendo, tu satisfacción crece”, afirma.

Mariví y David estaban en régimen de Comunidad de Bienes cuando crearon la empresa. En 2018 sus hermanos se sumaron al proyecto y crearon una Sociedad Limitada, de la que fueron socios fundadores, por partes iguales. “Ahora somos cuatro para repartir problemas y alegrías. La verdad es que se nota mucho”, comenta Mariví. Actualmente tienen contratadas a dos personas más y en septiembre se incorporará una tercera que llevará la parte comercial y apoyará en la producción. También, una joven desarrollará prácticas remuneradas en marketing digital.



Mermelada, miel y cerveza

En Rubielos de Mora alquilaron durante un año la parte en desuso de una empresa de jamones que utilizaban cuando hacían elaboraciones con trufa. Disponían de una cocina grande con almacén, autorizado por Sanidad. Mientras tanto seguían con los planos, proyectos y presupuestos de la nueva nave. Durante el confinamiento tuvieron mucho tiempo para pensar y surgieron otras líneas de negocio. Así es como la miel ha llegado a Mari Golosa. Han elaborado también una crema de cacahuete y han comenzado la línea de bizcochos artesanos que posiblemente se lanzará en septiembre. También han adquirido la fábrica de cervezas artesanas del pueblo que iba a cerrar.

Actualmente fabrican de 770 a 1.000 tarros de mermelada al día y 700 botellas de cerveza dos días a la semana. “Cómo ha cambiado todo”, dice Mariví. “Ahora ya no vamos tienda a tienda, de eso se encarga el distribuidor. Se nos puede encontrar en hornos, en tiendas, pequeñas y grandes supermercados, así como en charcuterías y carnicerías, porque las mermeladas no son sólo para el desayuno. También son un excelente regalo personalizado para eventos. Exportamos incluso a Norfolk (Inglaterra) y a Bélgica. Vamos sin agobios pero sin perder el ritmo”, añade.

Hay un apicultor en la comarca del Maestrazgo que tiene una miel de gran calidad



con el que han llegado a un acuerdo para quedarse la producción de unas colmenas y envasar miel. Procuran que toda su materia prima provenga de los campos de Aragón, siempre que las cosechas se lo permitan y, cuando no, se acercan al Mercado de Valencia a abastecerse. Su intención es ser una empresa kilómetro cero, por eso trabajan con productos españoles de temporada. Mora, melocotón con canela, fresas con chocolate, arándanos con vainilla y oporto... Mari Golosa cuenta ya con más de 20 variedades de mermeladas elaboradas todas de forma artesanal.

Mariví se ha hecho imprescindible de FADEMUR, la Federación de Asociaciones de Mujeres Rurales. "Han contado con nosotros



Mari
Golosa*

MIJARES

para todo y cuando hemos necesitado su apoyo también lo hemos tenido", comenta. Dice Mariví que cuando llegaron a Lechago no había ni internet. Tenían que ir al bar o a otro pueblo para coger wifi. "Hay que ser muy valientes y estar muy locos, cuando tu sustento depende de que vendas algo y ni siquiera tienes internet para darlo a conocer al mundo", explica.

Mariví es la cara más visible del proyecto y su marido, el artista en los fogones. Pero ambos coinciden en que: "Si partes de la premisa de que la calidad de vida se multiplica por mil cuando vives en un pueblo, todo lo demás va llegando solo".



SUMARIO

Los primeros tarros surgieron de experimentar con la información que le proporcionaban los tutoriales de internet.

Empezaron con sus ahorros porque se perdieron en la burocracia de las ayudas y llegaban fuera de plazo a las convocatorias.

“Nos comentaron que adquiriésemos un terreno, pero la burocracia nos obligaba a construir en las calles colindantes y urbanizarlas”.

En el nuevo destino, Rubielos de Mora, no conocían a nadie, pero les recibieron muy bien.

“En Lechago conocimos a una pareja joven que tuvo que marcharse y comprar una casa en Calamocha”.

“Hay que ser muy valientes y estar muy locos, cuando tu sustento depende de que vendas algo y ni siquiera tienes internet para darlo a conocer al mundo”.

Más información:


<http://www.marigolosa.com/>

QUESERÍA SERRAT GROS

*Cuando
encuentras tu
sitio en el mundo*

Dejaron la gran ciudad y han recuperado la elaboración tradicional de un queso de cabra que se había quedado sin relevo generacional.

Comenzó siendo una residencia de verano y hoy, 15 años después, desde que aprendieron los oficios de quesera y pastor, Merced y Raúl, de Quesería Serrat Gros, han conseguido asentar su proyecto en la localidad de Josa de Cadí, en Lérida. Con su rebaño de cien cabras han creado empleo, han apoyado la transferencia de conocimiento y emprendimiento, y han recuperado las tradiciones artesanales en la producción del queso; todo con un modelo totalmente replicable en otros territorios.

A man wearing a black t-shirt and a grey cap is seen from behind, herding a group of goats in a lush green field. The goats are of various colors, including brown and white. The background shows a dense line of trees under a bright sky. A large white curved graphic element separates the text from the image.

Merced Lagrava y Raúl Alcaraz compraron una segunda residencia en un pueblo conocido como Josa de Cadí, situado en la solana de la Sierra del Cadí e integrado en el municipio de Josa Tuixent, en la provincia de Lérida. Entonces residían en Barcelona, a dos horas de Josa de Cadí, pero ¿por qué se mudaron allí? “Porque no había nada urbano, sólo naturaleza y tranquilidad”, explica Merced Lagrava. Ella y su marido son los responsables de la Quesería Serrat Gros, cuyo nombre tomaron prestado de la vecina montaña Serrat Gros, dentro del Parque Natural del Cadí-Moixeró, la zona predilecta para el pastoreo de las cien cabras que actualmente tiene la quesería.

Corría el año 2005 y Merced lo tuvo muy claro: “Acabo de encontrar nuestro sitio en el mundo”. Decidieron que era el momento de cambiar e irse a vivir a Josa de Cadí. Había que buscar una ocupación laboral y ambos tenían muy claro que en un entorno rural querían dedicarse a desempeñar alguna labor relacionada con el medio ambiente y que les sirviese para llegar más allá de las seis personas que residen habitualmente en el pueblo.

Aunque una de las tradiciones de Josa de Cadí era elaborar queso de oveja y de cabra a nivel de subsistencia -a pesar de que en los últimos años ya se vendían algunas piezas de encargo- esta forma de trabajar se había perdido porque los vecinos se habían hecho mayores o habían fallecido y nadie quería seguir con esta práctica. Continuar con esta tradición les planteaba un problema: desconocían cómo hacer queso. No obstante, su solución se encontraba en Ossera, un pueblo a sólo 20 kilómetros del suyo.



La gran Eulàlia

Merced y Raúl acudían hasta Ossera para comprar queso en numerosas ocasiones. A ambos les encantaba la quesería que había allí y su modelo era el que querían replicar: tener sus propios animales y ocuparse del ciclo de la leche ellos mismos. Aunque los técnicos les dijeron que no era una buena idea porque carecían de experiencia con animales, pusieron en marcha el proyecto. Les recomendaron empezar comprando la leche y, a partir de ésta, elaborar el queso. Cuando iban a pedir los permisos para hacer la quesería, de pronto, en su camino, se cruzó Eulàlia.

“(…) Fue un sueño o quizás una inconsciencia: vivir en la montaña con un rebaño de cabras y poder ganarme la vida elaborando queso con la leche que, día a día, ellas me daban”. Este es un extracto del libro *Serrat Gros: Història d'un formatge pirinenc* (Serrat Gros: Historia de un queso pirenaico) escrito por Eulàlia Torras Elías, fundadora hace 40 años de la quesería de la Ossera. Un negocio que por temas de salud debía haber cerrado hace unos años pero que no lo hizo antes porque no había encontrado un buen cobijo para sus cabras.

Eulàlia propuso a Merced y Raúl que se quedasen con el rebaño. Pensó que si iban a elaborar queso en Josa de Cadí, este sería un buen lugar para sus cabras. Ellas y su leche no lo iban a notar porque el paisaje y el pasto son muy parecidos al de Ossera. “En ese momento mi marido y yo le ofrecimos el relevo de la quesería. Eulàlia estaba tan contenta que se ofreció para estar en la medida de lo posible con nosotros, todos los días durante el primer año e irnos enseñando junto con su marido”, relata Merced.

Aprendieron los oficios de pastor y de quesera. “Eulàlia decía que éramos un regalo y para nosotros ella también lo era. Tengo que decir que mis primeros quesos como novata nunca fueron un desastre porque tenía la mano de Eulàlia detrás. Una mujer que también era de Barcelona y que se fue a Francia a aprender hasta llegar a Ossera como nueva pobladora. De ella aprendí que si sacaba las cabras todos los días se ahorraba pienso, además los animales, y de rebote la leche, me lo agradecerían”, recuerda Merced.

Durante años simultanearon la quesería de Ossera y la de Josa de Cadí, porque así también mantenían abierto el negocio de su mentora. Hace cinco años trasladaron definitivamente las cabras hasta su pueblo y esta temporada, el 29 de febrero de 2020, abrieron ya sólo la quesería en su pueblo y en su propia casa. Lamentablemente el estado de alarma se promulgó el pasado 14 de marzo, pero la fuerte demanda que tenían les ha llevado a seguir produciendo sus quesos y a potenciar la distribución de los mismos.

Escuela de pastores

En Ossera han conocido otros proyectos de emprendimiento, sobre todo de artesanos que como Eulàlia, desde hace 40 años, elaboran mermeladas y regentan herboristerías.

La quesería la llevan entre Raúl, Merced y otra persona contratada. Se trata de la primera alumna que realizó prácticas a través del convenio que tienen firmado con la Escuela de Pastores de Cataluña con sede en Rialp, muy cerca de Sort. Un centro que apuesta por renovar la figura del ganadero más allá de lo convencional para que sepa encontrar los nichos de mercado que le permitan establecer un negocio y para aplicar un modelo agroecológico, sostenible y a pequeña escala. Allí llevan a cabo la formación teórica y en Quesería Serrat Gros, la práctica.

Merced recalca que sólo preparan queso de temporada porque no hacen lotes de partos en primavera y otoño. Sólo disponen de leche durante nueve meses, desde finales de febrero a finales de noviembre, con ordeño diario. Aunque fuera de temporada deben seguir sacando a las cabras todos los días.



Bienvenido wifi

Su proyecto ha supuesto un fuerte tirón para el medio rural. Han conseguido apoyar la transferencia de conocimiento y el emprendimiento a través de la colaboración con la Escuela de Pastores y han demostrado que este tipo de iniciativas son replicables en otras localizaciones.

En cuanto a las ayudas y subvenciones se refiere, anualmente presentan la Declaración Única Agraria (DUN), una subvención que financia la Generalitat de Cataluña por tener cabras. Para facilitar los trámites y las tareas burocráticas, cuentan con la ayuda del sindicato *Unió de Pagesos*, que dispone de un departamento de gestoría conocido como *Agro*

Xarxa (Agro red). Si no, como dice Merced “te puedes perder en el maremágnum de ayudas y burocracias”.

Reconoce que en estos lugares tan pequeños lo más normal es que se ayuden unos a otros. Pero que cuando necesitan llegar a más sitios utilizan internet. Merced dice que se instaló en el pueblo “cuando llegó el wifi” y que el mundo *online* “hoy es imprescindible” para comunicarse con cualquiera de las asociaciones a las que están vinculados.

Tienen muy presente que para estar informados deben involucrarse en el conglomerado de asociaciones que existen.



©Adriana Olsina

Pertencen a la Asociación de Queseros de Cataluña, que hace las labores de sindicato, y a la Asociación de Ganaderos de Ovejas y de Cabras de Cataluña, para conocer todo lo relacionado con el bienestar animal. En cuanto al territorio se refiere forman parte de la Asociación del Valle del Pedraforca, que trabaja por la cohesión territorial y la cooperación entre los diferentes agentes turísticos. A nivel comarcal están en contacto con todos los productores de la comarca y a nivel personal Merced pertenece a la Asociación de Mujeres del Mundo Rural de Cataluña. Con todas tienen una excelente comunicación gracias al email y, por supuesto, *WhatsApp*.



Merced y Raúl reconocen que por llevar a cabo este proyecto tuvieron que renunciar a estar con sus hijos en el día a día. “Ellos se quedaron en Barcelona porque su ciclo de estudios ya estaba muy avanzado. La comunicación fue constante y la familia nos ayudó también. Hoy, quince años después, cuando preguntamos a nuestros hijos, están tan contentos como nosotros por la decisión que en su día tomamos”, explican.

Merced comenta “que el cambio hacia lo rural aporta más que el urbano”. “A pesar de los momentos malos que pueda haber, todavía nos levantamos ilusionados. Sin duda, como pareja, un proyecto de estas características te hace muy fuerte porque siempre nos apoyamos mutuamente”, insiste Merced.



SUMARIO

Tenían muy claro que en un entorno rural querían dedicarse a hacer algo relacionado con el medio ambiente.

Para facilitar los trámites y las tareas burocráticas, cuentan con la ayuda del sindicato Unió de Pagesos, que dispone de un departamento de gestoría conocido como Agro Xarxa (Agro red).

Durante años simultanearon la quesería de Ossera y la de Josa de Cadí, porque así también mantenían abierto el negocio de su mentora.

Han conseguido apoyar la transferencia de conocimiento y el emprendimiento a través de la colaboración con la Escuela de Pastores.

Más información:

<http://www.formatgeriaserratgros.com/>



Una diseñadora textil danesa en la dehesa extremeña

Con la lana negra se pueden hacer creaciones de gran calidad al tiempo que se protege a la oveja merina negra, actualmente en peligro de extinción.

Comenzó en 1992 a crear nuevos proyectos innovadores basados en el diseño, utilizando para ello los recursos endógenos del territorio. Durante su estancia en Extremadura ha sido una investigadora incansable de nuevas oportunidades empresariales desde Cuacos de Yuste, localidad de 900 habitantes en la que reside. Primero abrió un estudio de diseño, después una casa rural y, finalmente, ha cofundado el proyecto de revalorización de lana merina con 'Extremerinas', con el que también persigue la conservación del medioambiente de su entorno. Todos estos proyectos permanecen en activo.




Charlotte Houman es una diseñadora textil danesa que llegó a la bulliciosa España de 1991 e instaló su estudio de diseño en la localidad de Cuacos de Yuste, en Cáceres. Después de numerosos proyectos, en 2014, junto a su amiga, Concha Salguero, coordinadora de proyectos en la Asociación Trashumancia y Naturaleza, concibieron 'Extremerinas' con el deseo de poner en valor la lana merina trashumante de la dehesa extremeña.

Su proceso creativo engloba tanto ética como estética, porque Charlotte Houman no solo busca diseñar productos decorativos y de calidad, sino también, crearlos con una conciencia medioambiental. Los pilares en los que se apoyan todas sus iniciativas son la sostenibilidad, la trazabilidad, la producción local y el respeto por el medio ambiente.

"Extremerinas"

De su pasión compartida por revalorizar la lana merina de la dehesa extremeña fundó 'Extremerinas' con Concha Salguero y la inestimable colaboración de la ganadería Cabello-Bravo, que puso a disposición del proyecto 1.500 kilos de lana, con la que después de muchos problemas, diseñó las primeras mantas.

A Charlotte no le mueve solo un afán de lucro. Su propósito es poner en el lugar que se merece a la lana extremeña. La variedad blanca que utiliza en todos los productos proviene del rebaño que gestiona la Asociación Trashumancia y Naturaleza en reivindicación



y apoyo a la trashumancia como elemento clave en la lucha contra el cambio climático y la supervivencia de espacios y especies, entre ellas, la humana.

La lana negra que utiliza en las mantas y prendas proviene íntegramente de las ovejas merinas negras, una raza que se encuentra actualmente en peligro de extinción, criadas de forma ecológica en la dehesa extremeña, por la familia Cabello-Bravo.

Un propósito que se amplía con la generación de trabajo en las pocas fábricas españolas que quedan en el sector. También persigue evitar que se importen telas de baja calidad y se exporte la que está considerada como una de las mejores lanas del mundo a países como China. Algo que se podría evitar si ganaderos e instituciones se preocupasen más por este producto y todo lo que le rodea.

“Yo tuve la libertad para elegir el producto, la fabricación, el proceso, el lugar... Y ahí comenzó mi pequeño calvario”, explica Charlotte. Por desgracia, a pesar de sus esfuerzos, desde el inicio del proyecto la danesa no ha encontrado un lugar en Extremadura con capacidad y tecnología para producir sus mantas. Después de mucho preguntar encontró un lavadero en

Béjar (Salamanca), donde además de lavar también cardan la lana. Invirtió nada menos que año y medio para encontrar un hilador, hasta que localizó a una pequeña fábrica en Val de San Lorenzo (León).

Para la fabricación, la diseñadora no tuvo más remedio que ir a Madrid en busca de telares modernos adaptados a la técnica de *Jacquard* o de doble cara. Una vez tejido, hay que proporcionar un acabado suave a la manta, para lo que hay que abatanarla y pasarla por una especie de percha que levanta sus fibras. Ese proceso se hace de nuevo en el pueblo leonés. Todo un viaje de ida y vuelta hasta que llega al distribuidor que, de momento, es la propia Charlotte Houman.

Mantas para sofá

Al final el resultado ha sido una creación de diseño de interior de alta calidad, funcional y práctica: las mantas para sofá. Lo que las hace únicas es que están tejidas utilizando la técnica *Jacquard*, que permite obtener diseños a dos caras, jugando con los colores naturales de la

lana, blanco crudo de la merina blanca, y marrón oscuro de las excepcionales merinas negras.

Charlotte defiende las cualidades fuera de serie que, considera, posee la lana merina: “Es termo-reguladora, aislante, repele el agua, es suave, duradera, natural, no pesa, transpira, y es muy adecuada para bebés y personas alérgicas a sustancias químicas. Es un material 100% sostenible y biodegradable, y se encuentra en abundancia en España, por lo que la materia prima es de producción local y evita tener que importarla de lejanos países, ahorrando muchas toneladas de emisiones contaminantes”.

Con la experiencia conseguida durante años de trabajo e investigación para poner en marcha la producción de mantas para sofá, ha conseguido desarrollar forros polares 100% de lana merina y en España, tras un año de ensayos. Así, se evita importar la lana de Nueva Zelanda o Australia con las consiguientes emisiones ocasionadas por el transporte y con técnicas de manejo de los animales muy cuestionables. Su próximo proyecto es embarcarse en la creación de productos textiles de cáñamo.

Los rebaños de ovejas merinas de Extremadura se crían en su medio natural, que es la dehesa, pastoreando en libertad, en condiciones idóneas de bienestar animal y disfrutando de una serie de beneficios que repercuten en la salud de su población y en los ecosistemas de la zona. Charlotte se atreve a decir que es como una herramienta de “tecnología punta ancestral” y que las ovejas trashumantes funcionan como “lanzaderas de biodiversidad” para la dispersión genética. ¿Por qué? Porque cada oveja puede transportar en su lana, pezuñas y deposiciones una media de unas 4.500 semillas al día.



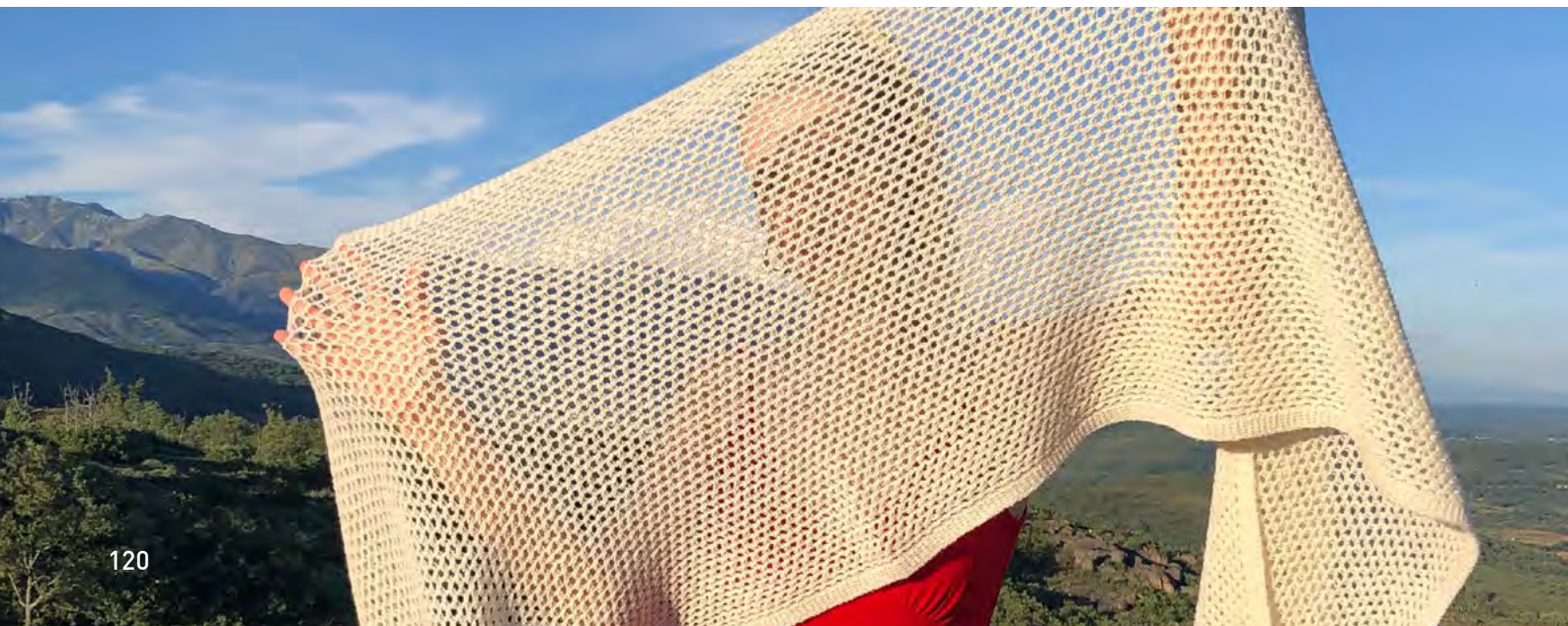
Respeto e integración

La diseñadora danesa llegó incluso a ser, hace unos años, concejala de Cultura en Cuacos de Yuste, gracias a su integración y a defender los intereses del municipio, en el que todo el mundo la conoce. Según Charlotte, le ha ayudado mucho “estar casada con un hijo del pueblo, eso hace que te integres enseguida”.

A los nuevos habitantes, Charlotte les haría una recomendación: aportar. “Si no haces nada la gente no viene a sacarte de tu casa”, sentencia. Recomienda dejar la soberbia a un lado y respetar lo que hacen los demás, aunque no se esté de acuerdo con el funcionamiento del día a día del pueblo. “El respeto y un trabajo de integración por parte del que llega son claves para no quedarte solo”, añade.

Para su proyecto Charlotte no contó con ningún tipo de financiación, solo “los 1.500 kilos de lana iniciales”, una donación con la que arrancó su particular “trueque de favores”. “Me salvó los primeros años. Con lo que sobraba, pagaba o el lavado o la hilatura. El dueño de la ganadería tuvo mucha paciencia conmigo. Cuando empezaron a salir las primeras mantas listas para vender es cuando empecé a pagar este material”.

Aunque ha recibido becas de fundaciones danesas para sus proyectos, ninguna estaba enfocada al emprendimiento en sí misma porque “la figura de nuevos emprendedores y pobladores no existe en Dinamarca”. Al ser un “país pequeño”, Charlotte comenta que “las



distancias entre los pueblos son pequeñas y se cubren rápido con la bici o el coche". "Por eso cuando tienes que buscar trabajo en otro sitio puedes seguir viviendo en tu pueblo", explica.

"Soy muy feliz", afirma Charlotte, que no obstante añade, al hilo de vivir en el entorno rural, que le gustaría "que se solucionase el tema de la vivienda en los municipios que sufren despoblación, que internet llegase a todos los sitios y con calidad y que se pensase también en activar a la juventud de las zonas rurales proporcionándoles las herramientas de emprendimiento adecuadas para que no tengan que abandonar sus pueblos".



SUMARIO

Los rebaños de ovejas merinas de Extremadura se crían en su medio natural, que es la dehesa, pastoreando en libertad.

Ha recibido becas de fundaciones danesas para proyectos pero no para emprender.

La lana merina tiene cualidades fuera de serie.

Después de un año de ensayos ha obtenido el tejido adecuado para elaborar chaquetas tipo forro polar.

“Los 1.500 kilos de lana fueron una donación con la que pude arrancar mi particular trueque de favores”.

Más información:

<https://www.charlottehouman.com/>



NAIANAIS, COSMÉTICA ECOLÓGICA

La naturaleza eres tú

“Es difícil acabar con la ridiculización que se ha dado al mundo rural. Se le escucha pero no se le da importancia”.

Desde Acebo, Cáceres, Vanessa Cano elabora y vende sus propios cosméticos ecológicos bajo la marca Naianais. Es la impulsora de un proyecto con el que quiere ofrecer respuestas a la sociedad y al medio ambiente. Considera que se debe dejar de obstaculizar las nuevas iniciativas que surgen para poder fijar población. Está contenta porque su sueño se ha hecho realidad, ahora confía en que surjan nuevos emprendimientos en el medio rural, que se asienten y que tengan como base el desarrollo sostenible.

Esta emprendedora nació en Cáceres y todavía hoy recuerda cómo juntaba el contenido de los frascos de perfumes de su madre y hermanas. Cuánto disfrutaba de las mezclas, de la creatividad, de la libertad de percibir los aromas con el ímpetu de una niña.

Hoy continúa disfrutando con la misma curiosidad e intensidad de descubrir, de analizar, de olfatear los aromas que desprenden las generosas plantas. Solo que ahora con el compromiso y el respeto de hacer y concluir su trabajo con la mayor excelencia que le han proporcionado la experiencia y los estudios.

Vanessa y su familia vivían en la ciudad de Cáceres, y su vinculación con la naturaleza era tan grande que llegaron a tener huerta propia. Cuando la crisis arremetió con fuerza a la economía familiar decidieron marcharse. Pusieron el punto de mira en Acebo, lo conocían de toda la vida. "Se trata del norte de Cáceres, es el paraíso para todo extremeño", comenta. "En 2010 compramos una finca en Gata, el pueblo de al lado, de más de una hectárea, y alquilamos una casa en Acebo a pesar de la dificultad que hay para hacerse hoy con una vivienda", explica.

Certificación ecológica

En 2017, sin ningún tipo de ayudas económicas, se dio de alta en el régimen de autónomos e invirtieron la indemnización por el despido de su pareja en el proyecto. Naianais dejó de ser un sueño. ¿Por qué Naianais?: "Naia procede del euskera y significa la deseada, la bienvenida, la que fluye, y Anais es un nombre



francés que significa bendecida. Me gustó esta combinación y decidí que fuese mi nombre comercial”, comenta Vanessa.

Crea productos cosméticos ecológicos, sostenibles y eficaces, de alta calidad, que invitan a disfrutar, a relajarse y a sentir la satisfacción de cuidarse con lo mejor. Ha creado una crema facial ecológica cuyos ingredientes han sido verdaderos tesoros para antiguas culturas del mundo. Se obtienen pieles extraordinarias, radiantes, llenas de vida y de luz en unos rostros verdaderamente hidratados. Todo a través del cultivo ecológico y la transformación y comercialización de plantas aromáticas, autóctonas y medicinales.

La producción que quiere llevar a cabo responde a un modelo productivo sostenible y medioambiental, en el que se pueda contribuir a la prevención de los incendios forestales, ofrecer empleo rural digno, transformar la materia prima en el lugar donde se consigue y ofrecer productos cosméticos de primera calidad.

Vanessa ha conseguido registrar su marca de productos cosméticos ecológicos y ha sido la primera en Extremadura en obtener la máxima calificación en certificación ecológica. En 2019,

Naianais Cosmética Ecológica fue finalista en los Premios Extremadura Empresarial a mejor Empresa Social, y finalista por la Diputación de Cáceres en los Premios San Pedro de Alcántara a mejor Empresa Innovadora Rural en 2019.

Proyecto Mosaico

Comenta Vanessa que durante el último año ha comprendido lo que significa “Piensa globalmente y actúa localmente”. Ahora ya tiene muy claro que el desarrollo rural y la economía verde y circular son muy importantes para actuar localmente. “Me he dado cuenta en los últimos meses de que las empresas del mundo rural no necesitan tener burocráticamente el nombre de empresa socialmente responsable. Lo son por el simple hecho de persistir en el medio rural con las dificultades que todo eso entraña”, enfatiza Vanessa.

Pertenece al Proyecto Mosaico, iniciativa que, según sus promotores, pretende diseñar una estrategia participativa de prevención de incendios basada en actividades agrícolas,

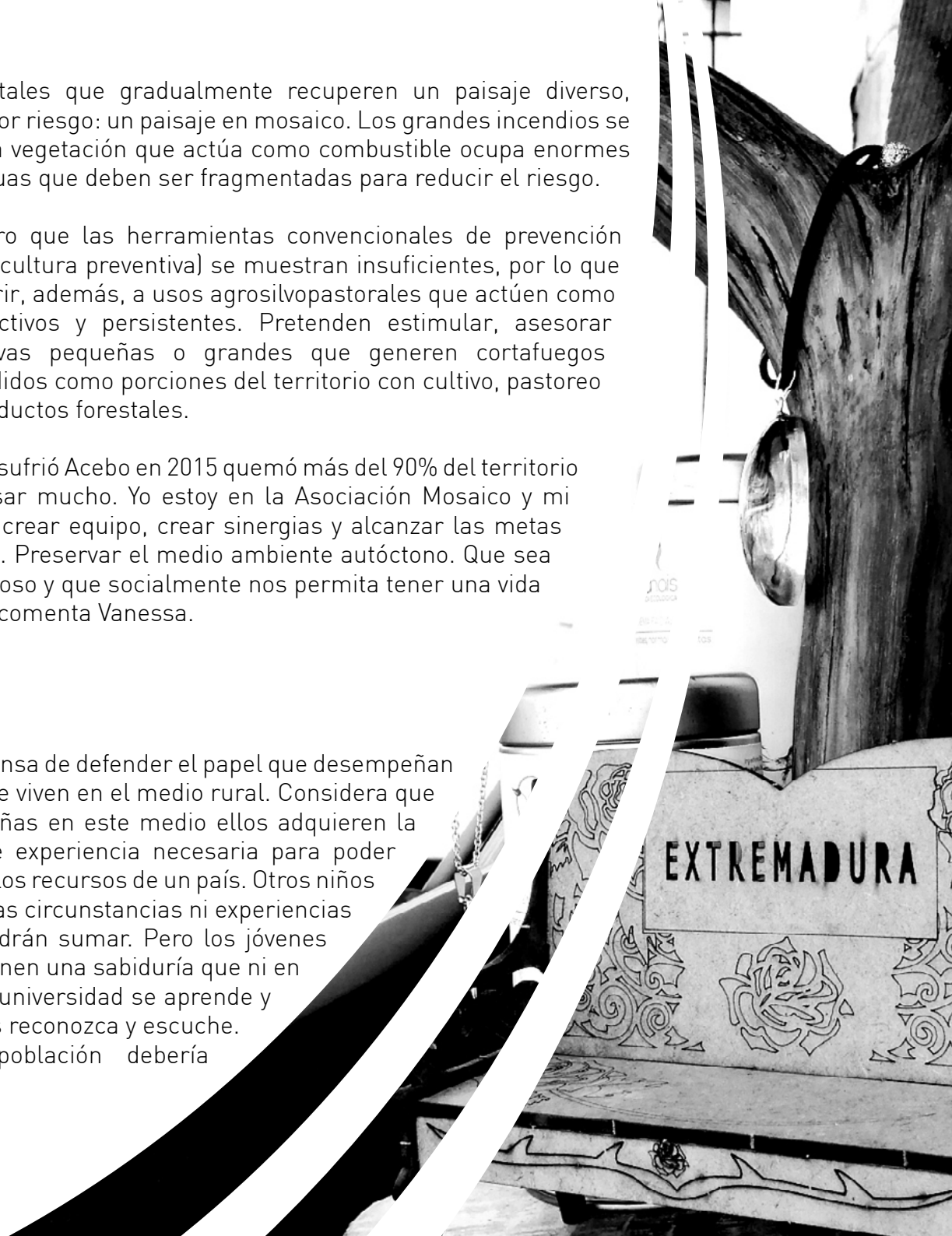
ganaderas y forestales que gradualmente recuperen un paisaje diverso, habitado y con menor riesgo: un paisaje en mosaico. Los grandes incendios se producen porque la vegetación que actúa como combustible ocupa enormes extensiones continuas que deben ser fragmentadas para reducir el riesgo.

Tienen muy claro que las herramientas convencionales de prevención (cortafuegos y selvicultura preventiva) se muestran insuficientes, por lo que es necesario recurrir, además, a usos agrosilvopastorales que actúen como cortafuegos productivos y persistentes. Pretenden estimular, asesorar y afianzar iniciativas pequeñas o grandes que generen cortafuegos productivos, entendidos como porciones del territorio con cultivo, pastoreo o extracción de productos forestales.

“El incendio que sufrió Acebo en 2015 quemó más del 90% del territorio y eso te hace pensar mucho. Yo estoy en la Asociación Mosaico y mi objetivo es sumar, crear equipo, crear sinergias y alcanzar las metas que nos marcamos. Preservar el medio ambiente autóctono. Que sea productivo, respetuoso y que socialmente nos permita tener una vida económica digna”, comenta Vanessa.

Jóvenes y rurales

Vanessa no se cansa de defender el papel que desempeñan los más jóvenes que viven en el medio rural. Considera que “al criar niños y niñas en este medio ellos adquieren la suficiente dosis de experiencia necesaria para poder llevar la gestión de los recursos de un país. Otros niños que no están en esas circunstancias ni experiencias tendrán otras y podrán sumar. Pero los jóvenes del mundo rural tienen una sabiduría que ni en la escuela ni en la universidad se aprende y merecen que se les reconozca y escuche. Pienso que la población debería



tenerlo muy presente, y no como ocurría en los años 60 del siglo pasado, cuando determinada filmografía y algunas acciones culturales lo que hacían era desprestigiar la cultura rural. Es difícil acabar con la ridiculización que se ha dado al mundo rural. Se le escucha pero no se le da importancia”.

Dice Vanessa que ella se siente de Acebo. Se preocupa porque otros nuevos habitantes que han llegado con sus proyectos al final se han marchado. Explica que “es muy difícil resistir esto, conseguir vivienda, ser legal, pagar impuestos como los habitantes de la ciudad pero con menos servicios y con un internet que no funciona bien”. Por otro lado, ante la llegada de nuevos habitantes, comenta que entiende a los que residen en el mundo rural cada vez que viene gente de fuera con ideas ecológicas de desarrollo. “Ofrecen resistencia pero es normal, llegamos a su casa. Los que venimos de fuera

tenemos que hacer un ejercicio de humildad y escucharles”, explica.

Futuro prometedor

Naianais tiene tienda *online* para vender sus productos. Físicamente su crema se puede encontrar en la tienda de Acebo, en verano y Semana Santa, y en la de Guadalupe todo el año. “Inauguramos la tienda de Guadalupe el 29 de febrero de 2020 y el 12 de marzo la tuvimos que cerrar por el estado de alarma. La abrimos aquí con mucha ilusión porque es el lugar más turístico de Extremadura, y a pesar de todo la quiero volver a abrir y compaginarla con la tienda de Acebo. Voy a estrenar otra parte *online* porque también vendo artesanía y joyería de otros artesanos de la zona. Es algo que me interesa porque me reporta económicamente y supone una apuesta con más fuerza por el



mundo rural en las máximas facetas posibles a nuestro alcance”, aclara Vanessa.

En un futuro creará productos prácticos que se necesitan en casa, como cremas para heridas, golpes, dolores musculares... Lo cierto es que los beneficios que aporta la cosmética que ofrece Naianais se deben a los principios activos de sus ingredientes y la ingeniosa combinación de los mismos. Pero hay algo en su producción que no se ve y que sigue muy de cerca los dictados de la Asociación Mosaico. “Los ingredientes son autóctonos. Pretendemos que más familias puedan cultivar y vender sus materias primas al tiempo que contribuyen a la creación de cortafuegos, cuidando del medio ambiente y recuperando plantas autóctonas.



Con ello ayudamos al desarrollo económico del municipio, a que se fije población y a que la juventud no tenga que marcharse por falta de oportunidades. Vamos a demostrar que no sólo se puede vivir de la agricultura en los pueblos”, comenta Vanessa.

“Al habitar en el medio rural de la Alta Extremadura he conseguido que mi inspiración roce la perfección. Mi gran sueño se ha hecho realidad: vivir en Acebo, dedicarme a la naturaleza con la cosmética ecológica, ser madre, compañera, empresaria y humana. Reto conseguido”, remarca Vanessa.



SUMARIO

En 2017, sin ningún tipo de ayudas, se dio de alta en el régimen de autónomos e invirtieron la indemnización por el despido de su pareja en el proyecto.

Ha conseguido registrar su marca de productos cosméticos ecológicos y ha sido la primera en Extremadura en obtener la máxima calificación en certificación ecológica.

El Proyecto Mosaico es una iniciativa que según sus promotores pretende diseñar una estrategia participativa de prevención de incendios basada en distintas actividades.

Los jóvenes del mundo rural tienen una sabiduría que ni en la escuela ni en la universidad se aprende y merecen que se les reconozca y escuche.

“Inauguramos la tienda de Guadalupe el 29 de febrero de 2020 y el 12 de marzo la tuvimos que cerrar por el estado de alarma”.

“Con el empleo de materias primas locales ayudamos al desarrollo económico del municipio, a que se fije población y a que la juventud no tenga que marcharse por falta de oportunidades”.

Más información:

<https://www.naianais.com/>




MIGA, OFICINA RURAL DE ARQUITECTURA Y CONSTRUCCIÓN

Despega la arquitectura tradicional extremeña

María, Alejandro y Lucile han llegado para transformar la arquitectura de la región priorizando el uso de materiales naturales y renovables.

Corría el año 2016 cuando tres jóvenes arquitectos —María, Alejandro y Lucile, que estaban unidos por el activismo hacia lo rural y el amor que sienten por el territorio extremeño— coincidieron en la cooperativa integral Actyva, en Extremadura. Trabajaban en distintos proyectos, pero los principios de esta sociedad, una red de activación económica desde la que trabajar a todos los niveles y en todos los sectores, les llevaron finalmente a ser socios trabajadores en 2018 del estudio de arquitectura Miga.



María Gómez Javaloyes estudió Arquitectura en Alicante, su ciudad natal. Al finalizar, se decantó por profundizar en las arquitecturas de baja huella ecológica con recursos propios del territorio, y se fue a vivir a Extremadura. En el municipio de Castuera, en Badajoz, asistió a un taller de rehabilitación de arquitectura popular extremeña en el que surgieron unas sinergias entre los asistentes que derivaron en la creación de una oficina integrada por José Milara, Jesús Morán y la propia María, especializada en bioconstrucción prefabricada.

En el caso de Alejandro, su familia es de la localidad de Feria, sede de Miga, pero siempre ha estado trabajando y estudiando fuera de Extremadura. Residió en Dinamarca y Suiza, donde trabajó para diversos estudios de arquitectura demasiado clásicos y convencionales para su gusto. Tuvo su momento de crisis existencial, de preguntarse “qué hago yo con mi vida” y se volvió a Feria, al pueblo de su abuelo. Observando la arquitectura popular empezó a investigar y dijo “tengo que hacer algo”. Conoció CRAterre, *Centre International de la Construction en Terre*, donde cursó un máster de Arquitectura de Tierra. Actualmente, este centro es el más reconocido académicamente en construcción con tierra del mundo.

Con otros tres profesionales creó la Asociación Dehesa Tierra, desde la que realizan actividades para dar a conocer el patrimonio de la región extremeña y para promocionar una arquitectura de tierra “reinterpretada”, a través de la recuperación y mejora de los sistemas tradicionales de construcción.



Lucile Couvreur conoció a Alejandro cuando estaba realizando el máster y desde el primer momento comenzó a colaborar con él. Lucile trabajaba en un centro de formación francés en el que las técnicas de enseñanza se aplicaban a los materiales naturales. Allí desarrollaban numerosos materiales didácticos y surgió la idea de colaborar con la asociación gestionando diversas actividades en centros educativos de Extremadura. La primera vez que visitó esta zona se dio cuenta de que había mucho por hacer. Los profesores de los colegios y de los institutos les recibían con los brazos abiertos y estaban encantados con su trabajo. “Me gustaba ver cómo todo lo que lo que has aprendido se puede aplicar y todas las cosas que se pueden llegar a hacer”, comenta Lucile.

Arquitectura tradicional

En 2018 María pasó a formar parte del equipo de Miga en el que ya estaban Alejandro y Lucile desde 2016. Se trata de un estudio de arquitectura y constructora especializada en proyectos de alta eficiencia térmica y baja huella ecológica, con el fin de crear espacios que aúnen confort, ahorro energético, salud y uso sostenible de los recursos. Sus tres integrantes

son nuevos habitantes que priorizan el uso de materiales naturales renovables y/o reciclables de altas prestaciones, seleccionando los de producción más cercana al lugar donde se localiza la obra y aplicando diseño bioclimático a sus proyectos, que siempre ejecutan junto con profesionales de la construcción especializados. Poseen un amplio conocimiento de la arquitectura tradicional extremeña, lo que les permite ofrecer servicios de rehabilitación de alto valor añadido.

“Cada vez más personas y entidades defendemos, ante la crisis energética y de recursos, el avance hacia un cierto grado de autosuficiencia que aumente la capacidad de resiliencia de los territorios, su sostenibilidad y, por tanto, su supervivencia”, comenta María. Insiste en que “no se trata de políticas de aislamiento sino de políticas que disminuyan el grado de dependencia y explotación de unos territorios sobre otros, visibilizando y poniendo en valor los recursos propios de un lugar, tangibles e intangibles, e investigando y desarrollando formas de construir sostenibles en todo su ciclo de vida”.

El 40% del territorio extremeño corresponde a dehesas, que producen materiales con altas prestaciones que pueden ser empleados en la construcción de baja huella ecológica: el corcho natural, la lana de oveja, arcillas, fibras vegetales como la paja, la madera y la piedra. “Llegamos con la idea de seguir investigando y desarrollando estos materiales y estas tecnologías en una arquitectura del siglo XXI. Hemos vuelto a fijarnos en la calidad de los materiales que se usaban en las arquitecturas vernáculas, que se abandonaron y despreciaron por el inicio de la industrialización y por el lobby de los nuevos materiales. Es tan importante la calidad de las viviendas tradicionales que mucha gente en verano todavía va a casa de sus abuelos porque como se vive allí no se vive en su casa de la ciudad”, explica María.

Empleo local

Identificaron la oportunidad de posicionar Extremadura como un territorio innovador en los materiales y las tecnologías de bioconstrucción. “Sin duda la visión que podemos tener las personas que venimos de fuera nos hace fijarnos y valorar más estos lugares”, comenta María.

Uno de los objetivos de la cooperativa es generar empleo local y apoyar iniciativas de emprendimiento. “Cuando llevamos a cabo una obra hemos conseguido que el dinero se emplee para comprar materiales de la zona y contratar profesionales del entorno en su construcción”, explica con orgullo María.

Todo este trabajo se hace sin ningún tipo de subvención por parte de la comunidad autónoma. A nivel europeo sí han recibido ayuda económica a través del programa Erasmus+. “Si cualquier persona tiene interés, como nos ha sucedido a nosotros, puede desarrollar este proyecto en su zona. Eso sí, haciendo una investigación de los recursos propios del territorio en el que se asienten”, recomienda María.

Cohousing Senior

Reconocen que en estos municipios existe un problema de vivienda; pero no se han detenido sólo en señalarlo. “Hemos propuesto a diferentes ayuntamientos sugerencias para hacer vivienda pública rehabilitando la construcción popular extremeña abandonada o sin uso que hay en todos los municipios de Extremadura. Viviendas adaptadas a las necesidades actuales, tanto de nuevos pobladores como de la población envejecida, que ha emigrado y quieren envejecer en su tierra en unas viviendas que es necesario adaptar. Así se conseguiría una oferta de viviendas en alquiler o venta, porque hoy casi no existe, sólo se usan unos días al año cuando llegan las vacaciones. En otras ocasiones directamente terminan abandonadas”, explica María.

“Pensamos que se debe trabajar la unidad vivienda, la unidad barrio y la unidad calle. Disponer de un vecindario de personas mayores dependientes que puedan vivir en comunidad de alguna manera con otras personas. Esta tendencia lleva años haciéndose en otros países europeos, son los *Cohousing Senior*: modos de vivir en comunidad con el que disfrutar de un envejecimiento deseable y en red. Se acabó el vivir solos”, demanda María.

Futuro inmediato

Desde Miga indican que la posibilidad de mantener en los próximos años el proyecto que ellos han puesto en marcha dependerá de su viabilidad económica, ya que a pesar del amplio abanico de servicios ofertado, la escasa rentabilidad económica del estudio de arquitectura hace difícil que esta actividad sea



la única fuente de ingresos para los arquitectos de Miga. “Tenemos un abanico de servicios muy amplio. Para sobrevivir nos hemos tenido que diversificar. Por eso hacemos formación, investigación, asesoramiento, servicios de arquitectura pura y dura, entre otros”, argumenta Lucile.

“No sabemos qué nos deparará el futuro, pero estamos muy orgullosos porque, de forma indirecta, nuestro proyecto ha contribuido a la dinamización del territorio. Nos preocupamos por la preservación del medio ambiente y la puesta en valor de su patrimonio natural, humano y arquitectónico. De hecho, la tipología de clientes privados que tenemos, tanto para la construcción de viviendas como de proyectos



turísticos rurales, certifica que los servicios que ofertamos sirven para estimular la fijación de nuevos pobladores en Extremadura y otras zonas rurales de provincias limítrofes como Sevilla, Huelva, Salamanca, etc.”, explica María.

De cualquier forma, en Miga quieren lanzar un consejo para los nuevos habitantes: “Hay que vincularse siempre con el territorio y con todos los recursos. Cuando traigas algún proyecto preconcebido, procura adaptarlo al territorio al que llegas y no lo asientes como si se tratase de un ovni. Así te irá mejor”.



SUMARIO

Se trata de un estudio de arquitectura y constructora especializada en proyectos de alta eficiencia térmica y baja huella ecológica.

Poseen un amplio conocimiento de la arquitectura tradicional extremeña, lo que les permite ofrecer servicios de rehabilitación de alto valor añadido.

El 40% del territorio extremeño corresponde a dehesas que producen materiales con altas prestaciones que pueden ser empleados en la construcción de baja huella ecológica.

“Hemos vuelto a fijarnos en la calidad de los materiales que se usaban en las arquitecturas vernáculas o tradicionales que se abandonaron y despreciaron”.

“Hemos propuesto a diferentes ayuntamientos sugerencias para hacer vivienda pública rehabilitando la construcción popular extremeña abandonada”.

“Estamos muy orgullosos porque, de forma indirecta, nuestro proyecto ha contribuido en la dinamización del territorio”.

Más información:

<http://eco-miga.es/>

ANDALUCIA TRAINING CAMPS


19



*Unir deporte,
naturaleza y
cultura*

En el campus de entrenamiento de Aracena, el mundo rural ofrece algo más que pasear en bici por el campo.

Atleta y matemática. Sandra Schenkel llegó a encabezar el pódium varias veces en su país, Bélgica, y en diversas pruebas internacionales. Como profesora de matemáticas estuvo siete años trabajando en un instituto belga. Ambas facetas las ha desarrollado con pasión, la misma que ha puesto para sacar adelante el proyecto Andalusia Training Camps, en Aracena, Huelva. Un campus de entrenamiento para triatletas y ciclistas de todos los niveles en el que conjuga el deporte, la naturaleza y la cultura.



Sandra Schenkel es una exatleta belga de élite que llegó a ser campeona de Bélgica en los 1.500 metros y estuvo en el top 15 de Europa antes de cumplir los 24 años. Tras un accidente grave empezó a nadar y descubrió su talento para el ciclismo. Desde 2017 se dedica al triatlón sprint y olímpico, deporte con el que ha acumulado varios éxitos en distintas pruebas realizadas en España. Desde 2019 forma parte del equipo de élite AD Sevilla y en 2020 se coronó dos veces como campeona de Andalucía en el duatlón cross y carretera.

Durante su vida como deportista, Sandra Schenkel también ha desarrollado su faceta académica. Así, en 2010 obtuvo su título de maestría en Gerencia del Deporte y dos años después, el de Matemáticas. “En Bélgica soy funcionaria y todavía tengo mi plaza de profesora de matemáticas. He estado siete años dando clases de esta materia y la verdad es que lo disfruté. Pero después de explicar cientos de veces el Teorema de Pitágoras, me di cuenta de que ya me lo conocía muy bien y me vine a España, país del que tenía muy buenas referencias, sobre todo por mis padres”, detalla.

Estuvo trabajando durante cuatro meses en Ronda, Málaga, en una empresa holandesa que se dedicaba a organizar viajes de ciclismo. Se informó sobre algunos de los centros de entrenamiento para atletas del norte de Europa que existían en España, concretamente en la Costa Brava y en distintos puntos de Málaga, y en abril de 2019 creó Andalusia Training Camps, un campus de entrenamiento para triatletas y ciclistas de todos los niveles.



Naturaleza y cultura

Sandra está acostumbrada a viajar por toda Europa y vivir, entrenar y competir en grandes núcleos urbanos. En 2018 conoció el municipio de Aracena, en Huelva, y el entorno del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche, que desde 2002, junto con otros espacios naturales, forma parte de la Reserva de la Biosfera Dehesas de Sierra Morena. “Pude comprobar que las posibilidades y condiciones para la práctica del deporte que ofrece este lugar superan con mucho a otros centros similares para el entrenamiento de atletas”, explica Sandra.

Pero no eligió este emplazamiento sólo por la naturaleza. Tenía muy claro que el lugar que eligiese como campus de entrenamiento debía estar cómo máximo a 100 kilómetros de un aeropuerto que tuviese buena conexión con los países del norte de Europa. Sevilla lo tenía y, además, con viajes a muy buenos precios. No podía instalar su negocio en la costa porque ya existían otros centros parecidos.

Además, debía tener una serie de instalaciones para practicar deporte como piscinas, pista de atletismo, gimnasio y un

pantano. “Aracena lo tenía todo y además una oferta cultural y gastronómica impresionante, como la Gruta de las Maravillas, el Castillo, su conocido Museo del Jamón, y a una hora y media, la playa de Huelva. Necesitaba mi toque de distinción porque los deportistas que vienen demandan algo más que un campo de entrenamiento. Andalusia Training Camps lo tiene porque está en Aracena, en la Andalucía verdadera, en la España de verdad sin maquillajes. Sin duda este es mi lugar”, comenta Sandra.

Aracena es el lugar ideal para que los triatletas entrenen. Dispone de una piscina cubierta de 25 metros con seis calles, y, en verano, también se puede hacer uso de la piscina al aire libre (que también tiene 25 metros). Además, a 10 kilómetros de Aracena se encuentra el pantano de Puerto Moral, donde se celebra anualmente la prueba de triatlón local. Los deportistas pueden utilizar tanto de los senderos dispuestos en plena naturaleza como de la pista de atletismo de Aracena para velocidad y técnica.

Dinamizar la zona

Sandra ha llegado para fomentar la práctica de un turismo deportivo de alto valor y nivel adquisitivo. También desarrolla y lidera planes de entrenamiento individuales para personas de toda la provincia de Huelva y dirige un club de triatlón en Santa Olalla del Cala, Huelva.

Esta nueva pobladora ha conectado muy rápidamente con otros negocios de la comarca, creando sinergias que retroalimentan su proyecto, dado que sus atletas visitantes también tienen que alojarse, comer, conocer y hacer turismo. Está ofreciendo a los atletas del norte de Europa unas posibilidades diferentes que están siendo sumamente valoradas y alabadas en los núcleos deportivos de Bélgica, Países Bajos y Reino Unido.

Su proyecto no cuenta con ninguna ayuda institucional destacable en estos momentos, aunque sí con el apoyo del Centro Andaluz de Emprendimiento (CADE) de Aracena. Sandra, como autónoma, es la cabeza visible del campus, pero para el entrenamiento de los deportistas cuenta con el inestimable apoyo de Fernand Cools, un ciclista de élite de los Países Bajos.

Con su campus de entrenamiento Sandra ha conseguido dinamizar la zona. Los grupos que recibe los componen atletas individuales de hasta un máximo de cinco personas. “Para dormir, pueden escoger entre los numerosos hoteles de la zona. Como nos gusta combinar los entrenamientos con la oferta cultural nunca les dejamos irse sin ver antes o hacer una ruta por las minas de Riotinto y los restaurantes de la zona, para que conozcan y aprendan gastronomía española. Nadie que pase por Aracena debe irse sin probar la maravilla de su salmorejo. Sé que cuando regresen a sus países habrán entrenado, pero también habrán vivido una experiencia espectacular que sólo se puede obtener aquí”, recomienda Sandra.



Entrenar en Aracena

Comenta Sandra que en Andalusia Training Camps se puede entrenar como un atleta profesional. "Sus stages (etapas) de entrenamiento están organizadas de tal manera que el deportista sólo tiene que pensar en entrenar y descansar", relata.

Preparan a todos los que quieran mejorar su condición física: de jóvenes a adultos. Para los ciclistas y triatletas disponen de un amplio catálogo de técnicas y experiencias de la mano de Sandra y Fernand. "Nacimos ya con una bicicleta", dicen.

"Cada entrenamiento y cada kilómetro deben tener un objetivo dentro del marco establecido. No entrenamos solo por entrenar, sino para lograr metas en el momento escogido", comenta Sandra. "Entrenar significa gozar, y Aracena es el lugar idóneo para disfrutar de los paisajes más espléndidos que puede ofrecer la naturaleza al tiempo que estás entrenando", comenta.

"Si quieres tener una experiencia deportiva más allá del deporte, el mundo rural, específicamente la Sierra de Aracena, te ofrece mucho más que andar en bici por el campo. El mundo rural tiene muchas posibilidades y hay que descubrirlas", explica Sandra.



SUMARIO

Desde 2019 forma parte del equipo de élite AD Sevilla y en 2020 se coronó dos veces como campeona de Andalucía en el duatlón cross y carretera.

En 2010 obtuvo su título de maestría en Gerencia del Deporte y dos años después, el de Matemáticas.

Esta nueva pobladora ha conectado muy rápidamente con otros negocios de la comarca, creando sinergias que retroalimentan su proyecto.

“Sé que cuando regresen a sus países habrán entrenado, pero también habrán vivido una experiencia espectacular que sólo se puede obtener aquí”.

“Entrenar significa gozar, y Aracena es el lugar idóneo para disfrutar de los paisajes más espléndidos que puede ofrecer la naturaleza al tiempo que estás entrenando”.

Más información:




<https://www.andalusietrainingskampen.nl/es/>

AYF TEJEDORES

La tejedora de sueños

Un oficio tradicional, artesano y adaptado a las necesidades actuales, sostenible y que respeta todos los valores ambientales.


Tras quince años trabajando en la administración de empresas privadas, Ana María Santiago llegó al mundo de la artesanía textil después de un replanteamiento de vida y tras realizar un curso básico de tejeduría que le hizo enamorarse del oficio. Hoy es una experta tejedora que utiliza siempre fibras naturales y, por la pasión que pone en cada pieza que crea, su proyecto ha logrado más de una decena de premios y reconocimientos que avalan su trabajo. Su taller está situado en pleno Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas.



A na María Santiago nació en Campillos, en Málaga. Los que la conocieron cuando era pequeña dicen que era una niña muy introvertida. “Me tildaban incluso de rarita”, comenta. Diplomada en Graduado Social, estuvo casi 15 años trabajando en la administración de empresas privadas. “Yo tenía una plantilla de casi 50 trabajadores y aunque eso motiva a cualquiera, cuando me levantaba ya no quería ir a trabajar allí. Me di cuenta de que no cuadraba, que no era mi sitio. Ya no podía más”, explica esta artesana.

En sus proyectos y decisiones siempre ha contado con el apoyo incondicional de la otra parte de AyF Tejedores, Francis, su pareja. Su nueva vida comenzó con un curso que hizo de tejidos y que la atrapó por completo. “Mi madre era costurera de pueblo y yo sabía cortar y coser. Siempre me gustó el tema de las telas. Veía un trozo cualquiera de este material, y a pesar del trabajo que luego conllevaba, de pronto se había transformado en una falda. Eso era maravilloso”, explica Ana María.

Aplicó el conocimiento que tenía de su anterior trabajo en su nueva faceta como autónoma. En 2007 dijo que quería estudiar, profundizar y desarrollar esta nueva pasión y convertirla en un medio de vida. La llamaron del municipio extremeño de Cabeza la Vaca, de donde eran los padres de Francis, para trabajar en una gestoría. “Volver a la misma rutina”, pensó Ana María. “No lo acepté porque algo en mi interior me decía que tenía que cambiar”, añade. Recibió una oferta en Almonte, Huelva, para impartir clases de tejido en un centro de personas con discapacidad. Allí trabajó casi dos años hasta que se acabó el dinero de los fondos europeos que financiaban el curso.

A photograph of a woman with dark hair tied back, wearing a light-colored top and a blue earring. She is looking down and to the left, focused on her work. The background shows a workshop with wooden shelves and various items.

Ella se ofreció a continuar hasta que recibiesen de nuevo los fondos, pero el resto del equipo no quiso permanecer.

En 2010 deciden desarrollar por completo su nueva especialidad. Consideran que tejiendo podrán vivir de este oficio. Ya tenían claro a qué se iban a dedicar. Ahora había que encontrar una ubicación porque en Extremadura los telares grandes estaban ocupando mucho espacio. Durante ese tiempo Ana María siente añoranza por su familia y vuelve con ellos a Chiclana de la Frontera (Cádiz). Era el momento de preguntarse si se quedaban cerca del núcleo familiar o buscaban algún emplazamiento más serrano para desarrollar su proyecto. Conocen Cazorla y lo primero que dice Ana María es: “A mí me dejan sola aquí sin decirme donde estoy y pienso que estoy en el Pirineo. ¡Esta sierra es preciosa!”.

Encontrar un hogar

Acababan de llegar al mundo rural con un proyecto de recuperación de un oficio extinguido como es la artesanía textil. Durante su búsqueda de casa y local de trabajo, les hablaron de La Casa Forestal El Pilarillo, en Orcera, Jaén, construida en 1901 y reformada posteriormente por ellos para instalar el taller

y convertirla en su domicilio habitual.

El primer problema surgió con la situación de la casa. Estaba ubicada en pleno Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, por lo que tuvieron que hablar con los responsables de Medio Ambiente y con el Ayuntamiento de Orcera, que había recibido la casa en cesión en 1999 y tenía la potestad para hacer la concesión administrativa. Después de algunos tiras y aflojas entre el Parque Natural y los representantes municipales, el Ayuntamiento pudo por fin ceder el uso de esta casa.

Siguiendo los conductos reglamentarios la vivienda salió a convocatoria pública y sólo se presentaron ellos. Finalmente firmaron la concesión después de dos años y medio muy complicados. Tuvieron que hacer una inversión para adaptarla porque la casa tenía construido lo fundamental. Con el dinero desembolsado por ellos y la ayuda de familiares para la reforma, pagaron los diez primeros años de alquiler. A partir de ese año tendrán que pagar un alquiler de 2.000 euros anuales.

Adaptarse al entorno

La antigua casa forestal es el lugar que siempre habían buscado. “No tenemos vecinos, está sólo la casa. El agua procede del aljibe que depende del caudal de una fuente cercana. La energía la obtenemos de las placas solares. Hemos tenido que asimilar que debemos adaptarnos al entorno. Así, por ejemplo, he aprendido a secarme el pelo al aire o en la chimenea porque si enciendo el secador tengo que poner en funcionamiento el grupo electrógeno y eso nos lleva a tener que utilizar combustible”, explica Ana María. “Muchas personas dicen que no podrían vivir así y nosotros nos alegramos que tengan ese pensamiento porque si no la sierra estaría superpoblada. Orcera es el pueblo más cercano que tenemos, está a unos siete kilómetros y tiene unos 1.600 habitantes”, comenta la tejedora.

“A nosotros nos han llegado a decir que el ser humano es social por naturaleza y que nosotros estamos aislados. De nuevo me vuelven a ver como la rara”, comenta Ana María. “Durante todo el trámite burocrático llegaron a decirme si era la niña de papá y quería una casa en la montaña o la hippie que venía a vivir del cuento. Con el tiempo han visto que ni mi pareja ni yo llevamos rastas, ni trajes blancos para hacer cantos”, explica la nueva pobladora.

En estos momentos tienen una concesión administrativa supeditada al desarrollo de esta actividad en concreto, como se recoge en el BOJA (Boletín Oficial de la Junta de Andalucía). Solicitaron una ayuda a la Consejería de Turismo del 30% porque el proyecto fue clasificado como actividad turística, lo que supuso un pequeño empujón económico que se sumó a las ayudas aportadas por la familia para acometer la reforma.

Todo natural

Hoy, “AyF Tejedores. Creaciones en telar” ofrece todo tipo de complementos elaborados de forma artesanal con un telar de bajo lizo que Ana María mueve con los pies y manos. Para la creación de sus artículos, tales como bufandas, fulares, bolsos, alfombras o incluso ropa de bebé, utiliza fibras naturales de origen animal o vegetal como el algodón, mohair, lana o lino entre otros, e incluso algodón orgánico certificado indicado para aquellas personas con alergias o determinadas patologías en la piel. Sus piezas, únicas y exclusivas tanto en diseño como en elaboración, se pueden adquirir por encargo o en su propia tienda exposición. Por su gran interés turístico, la Junta de Andalucía lo declaró Punto de Interés Artesanal de Jaén, pudiéndose visitar gratis e incluso optar a realizar cursos y talleres que propicien la supervivencia de este oficio.

En la casa forestal “El Pilarillo”, el turista puede participar en una visita guiada personalizada, donde tiene la oportunidad de conocer, de primera mano, el oficio de tejedor artesano. Puede ver los telares en funcionamiento, una decena de telares de madera sin mecanizar, las fibras naturales, los útiles y herramientas, y la exposición de piezas terminadas que se pueden comprar tanto en la tienda física como online.

“Cuando llegan las visitas programadas se sorprenden por lo que hemos llegado a montar. Aunque el espacio es pequeño, los tres telares grandes que tenemos montados causan mucha admiración. Nos dicen que por qué no nos hemos ido a un sitio más grande en la ciudad por ejemplo. Yo les argumento que vivo en el piso de arriba y trabajo en el de abajo y que no



me veo residiendo en una ciudad. La unión que tengo con el entorno ha llegado a ser tan grande que me ha influido incluso en mis diseños. Soy una amante del color naranja, pero los últimos años tiendo al azul y verde y eso es por lo que veo todos los días: azul del cielo y verde de la vegetación”, explica Ana María.

Reconoce que para estar en internet y en las redes sociales hay que tener una imagen de seriedad y coherencia que acompañe a los principios de la marca y dice que ahí se pierde. Por eso van a cambiar la marca de la empresa y, en vez de ser AyF Tejedores, van a ser Ana y Fran, como les ha aconsejado su consejera de internet, porque con el nombre actual parece que son un taller muy grande.



Dice Ana María que “todo el que quiera emprender en el medio rural debe analizar los pros y contras, ser muy consecuente con las cosas que puede tener y las que no va a tener nunca. En el camino te puedes encontrar con una habitación repleta de puertas que al abrirlas te dicen que no. En ese momento, como emprendedor, tú debes seguir adelante porque si tienes una idea, crees en ella y lo haces bien, lo vas a conseguir”.



SUMARIO

“Yo tenía una plantilla de casi 50 trabajadores y aunque eso motiva a cualquiera, cuando me levantaba ya no quería ir a trabajar allí”.

En sus proyectos y decisiones siempre ha contado con el apoyo incondicional de la otra parte de AyF Tejedores, Francis, su pareja.

“A mí me dejan sola aquí sin decirme donde estoy y pienso que estoy en el Pirineo. ¡Esta sierra es preciosa!”.

En estos momentos tienen una concesión administrativa supeditada al desarrollo de esta actividad en concreto.

Sus piezas, únicas y exclusivas tanto en diseño como en elaboración, se pueden adquirir por encargo o en su propia tienda exposición.

Van a cambiar la marca de la empresa y, en vez de ser AyF Tejedores, van a ser Ana y Fran.

Más información:

<http://www.ayftejedores.es/>




PLANTACIÓN DE ALMENDROS Y VID PARA VINIFICACIÓN, EN SECANO, Y BODEGA FAMILIAR

Entre vinos y almendros

“En esta pedanía, como en otras muchas, hay una riqueza y una idiosincrasia que a mí me gustaría mantener”.

Después de pasar unos años viviendo y trabajando en localidades más grandes, hace unos años decidió volver a su pueblo, Avilés de Lorca, para tomar el relevo generacional de sus padres y encargarse de sus almendros y sus viñas de uva tinta. Con mucho esfuerzo y trabajo ya obtiene un clarete que lleva a su bodega, a la que quiere convertir en la joya de la corona de la familia. Este es su proyecto de vida, pensado para fijar población y que su pedanía no siga despoblándose.

A woman wearing a black t-shirt and a white visor is bent over, harvesting dark purple grapes from a vine in a field. The background shows a vast, open landscape under a clear sky.

Desde muy pequeña, Ana Belén Ros, junto con toda su familia, ha vivido de sus viñas, sus almendros, y del trabajo en el campo. Ana Belén podía estar estudiando o viviendo fuera de su Avilés de Lorca natal pero siempre que tenía vacaciones o un largo fin de semana, iba con ilusión a echar una mano a la familia. Hasta que un día vio una oportunidad. Podía crear su propio plan de emprendimiento con un proyecto de familia.

Avilés de Lorca es una pedanía ubicada en las famosas Tierras Altas de Lorca, Murcia. Su población es de unos 350 habitantes y ha sufrido una importante despoblación en los últimos años. La economía de la pedanía se basa en la vid, el almendro, los cereales y el olivo, destacando también su maravilloso vino artesano. De hecho se le conoce también como “Avilés, la tierra del vino”, porque desde hace muchas generaciones sus habitantes han hecho del cultivo de la vid un modo de vida, como desea hacer Ana Belén.

Relevo generacional

Cuando Ana Belén le planteó a su padre que le pasase el testigo de la explotación, él no lo vio con buenos ojos. “Mi padre, como todos los de su generación, no quería que estuviese en el campo. Siempre me decía que estudiase, y lo hice. Estudié Logopedia y pude trabajar una temporada por las tardes. Los últimos años terminé ejerciendo de administrativa. Viendo lo que habían hecho mis padres pensé en tomarles el relevo. Además de ocuparme de las tierras, en mi proyecto planifiqué emprender y poner en marcha una pequeña bodega familiar. Oficialmente puse en marcha mi empresa



en noviembre de 2016”, explica Ana Belén.

Recuerda con tristeza que en la década de 1990 llegaron ayudas a la pedanía para arrancar viñas y mucha gente se acogió a las mismas. Esto supuso un revulsivo para los habitantes, que empezaron a abandonar el pueblo. Sin embargo, Ana Belén nunca tiró la toalla. Sus tierras sufrieron los efectos de la terrible sequía que se cebó con Murcia en 2006, y sus almendros padecieron la plaga del gusano cabezudo (*Capnodis tenebrionis*), que ataca principalmente a los árboles frutales de hueso, como el almendro y el olivo. Les afectó tanto que tuvieron que detener la producción ecológica porque había que combatir al resistente gusano. Regeneraron varias parcelas y replantaron unos 2.000 almendros con la ayuda que recibieron de la comunidad autónoma.

Como joven agricultora tuvo una ayuda del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER). “En esta pedanía, como en otras muchas, hay una riqueza y una idiosincrasia que a mí me gustaría mantener”, comenta Ana Belén.

El ejemplo de Rafaela

Ana Belén es autónoma y su marido trabaja con ella como autónomo colaborador. Este régimen laboral es el mismo en el que han estado sus padres, sus mejores mentores agrícolas, Juan el “grillo” y Rafaela la del “labrador”. En Avilés, como en tantos pueblos de España, el mote que acompaña a las familias está muy extendido, tanto que abarca hasta la flora del lugar. A la entrada del pueblo hay unas espectaculares y centenarias plataneras hispánicas (*Platanus hispanica*) catalogadas como árboles monumentales. Una tiene 35 metros de altura y 6 metros de perímetro. Los lugareños siempre han llamado a estos árboles los ‘Olmos’. Cuando se les pregunta por qué se les denomina olmos si son plataneras, los avileseros responden: “Es que en este pueblo todo el mundo tiene mote”.

La madre de Ana Belén, Rafaela, proviene de una familia de labradores y también ha sido agricultora, Ana Belén se atreve a decir que incluso más que su padre. Ha controlado mucho el campo, las plagas, la lluvia y los ciclos de la

luna para saber cuándo hay que plantar. Fue pionera conduciendo el tractor y pertenece a ese grupo de mujeres que han trabajado en el campo tanto como los hombres, pero que han permanecido en la sombra. Cuando llegaban a sus casas tenían que preparar las meriendas para el día siguiente y, sin embargo, su trabajo no se reconocía nunca. “Yo he visto y vivido esa forma de trabajar y me ha influido también para saber cómo quiero llevar a cabo mi proyecto”, defiende Ana Belén.

En Avilés de Lorca no se han sorprendido mucho por el relevo generacional que ha tomado Ana Belén. En este pueblo los hijos y las hijas de los agricultores y ganaderos siempre han colaborado en las labores del campo.

Promotora de Espartaria

Ana Belén se encarga de los almendros, las viñas, la bodega y recientemente ha sido madre, por lo que momentáneamente ha tenido que bajar la intensidad del trabajo en el campo.

Pertenece a la asociación de mujeres rurales ‘Agua y Tierra’, dependiente de la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG), en la que participa en los encuentros anuales, que disfruta especialmente por entrar en contacto con las mujeres de otras comunidades autónomas. Aprende de ellas y se carga de adrenalina.

Aunque donde es especialmente activa es en la Federación Espartaria, creada para fomentar la unión de los vecinos de las pedanías de las Tierras Altas de Lorca que comparten una misma problemática: la despoblación, la degradación del entorno y la escasa provisión de servicios públicos.



Ana Belén es promotora y actual secretaria de la Federación Espartaria. Ha colaborado en la organización de varios cursos y en el proyecto 'Cinturón Espartaria'. Se trata de una ruta para la práctica del ecoturismo de 47 kilómetros que une las pedanías del norte del municipio y que podrá hacerse a pie, con bicicleta de montaña y una parte a caballo.

Se siente muy orgullosa con el vídeo promocional 'Como Antaño', que también han realizado desde la Federación Espartaria, una actividad que les ha servido para mostrar las grandes posibilidades de turismo que oferta la zona.

Además, cuando llega noviembre recomienda asistir a la 'Ruta de la Tapa de las Pedanías Altas de Lorca'. Toda una oferta gastronómica donde los protagonistas son los productos que ofrece esta tierra, incluidos sus populares vinos.

Asegurar la escuela

Como en tantos otros municipios de España, en Avilés de Lorca la oferta de viviendas para alquiler y venta es escasa. Los vecinos no quieren vender el patrimonio inmobiliario familiar y cuando se disponen a hacerlo éstas tienen precios desorbitados, como si de una gran ciudad se tratase. Si a esto se suma que internet funciona regular, son motivos más que suficientes para que Ana Belén y la Federación Espartaria hayan tomado cartas en el asunto y soliciten al Ayuntamiento que solucione este problema.

Ana Belén ejemplifica por qué urge solventar estas carencias: "Hace unos meses un asesor y un arquitecto de la zona quisieron instalarse y fijar su residencia en Avilés de Lorca, pero no pudieron hacerlo porque para enviar un documento vía email podían tardar horas y en Lorca, sólo unos minutos".



Esta nueva emprendedora cree que con su proyecto y otros similares fijar población sería posible. Quiere que su hijo vaya a la escuela de su pueblo y piensa que si todo sigue como hasta ahora no tendrá ningún problema para conseguirlo porque cada vez hay más jóvenes que se están quedando en la zona. Las casas están vendiéndose a precios más asequibles y en el colegio hay 17 alumnos. “Muchas veces nos dicen que quieren cerrarlo pero estamos consiguiendo mantener un equilibrio de nuevos alumnos. De hecho, mi hijo irá dentro de dos años, y con ello ayudará a que la escuela se mantenga”, detalla.

Mientras su proyecto se va desarrollando y tomando forma, Ana Belén comenta que está muy a gusto, pero que lo que más necesita es poder sacar adelante la bodega. Invertir más tiempo, empezar a recoger sus frutos y ver la realidad de un sueño cumplido.





SUMARIO

Su pueblo se conoce como “Avilés, la tierra del vino” porque desde hace muchas generaciones sus habitantes han hecho del cultivo de la vid un modo de vida.

Sus tierras en 2006 sufrieron los efectos de la terrible sequía que se cebó con Murcia, y sus almendros padecieron la plaga del gusano cabezudo.

Comenta Ana Belén que va a utilizar cualquier recurso que sirva para llevar a cabo su proyecto y fijar población.

Su madre pertenece a ese grupo de mujeres que han trabajado en el campo tanto como los hombres, pero que han permanecido en la sombra.




COOPERATIVA LA CAMPEROLA

Dignificar el trabajo de los agricultores

Su objetivo es construir una estructura diversificada en la que puedan vivir del campo con una producción ecológica ayudada por rentas complementarias.

La Camperola es una cooperativa de producción agroecológica. Está integrada por hombres y mujeres organizados de las comarcas del sur de Alicante que provienen de entornos urbanos y que buscan aunar esfuerzos para dignificar el trabajo en el campo y garantizar condiciones de vida óptimas. Un proyecto que propone nuevas pautas de producción, distribución y consumo de alimentos según los criterios para la construcción social de una soberanía alimentaria en el territorio.




Se trata de una cooperativa social formada por diferentes emprendimientos en torno a la producción y distribución de frutas y verduras agroecológicas, localizados en el sur de las comarcas de Alicante: Camp d'Elx, Vega Baja y corredor del Vinalopó. Este proyecto surge por la necesidad de juntar esfuerzos para poder vivir dignamente del campo, impulsando una producción sostenible y un consumo responsable.

“Somos todos de la zona y con una característica en común: antes éramos todos urbanitas. Lo que hemos hecho ha sido cambiar nuestro espacio de trabajo y vida a la zona rural, a la vega baja interior de la provincia de Alicante”, comenta el coordinador de trabajos de la cooperativa, Samuel Ortiz.

Una de las características que comparten los socios de La Camperola es el activismo social. Pertenecen a una red de economías alternativas y solidarias en la que buscan establecer nuevas formas de relaciones socioeconómicas en materia agroalimentaria, promoviendo una soberanía alimentaria.

La actividad principal de la cooperativa es la producción agrícola, diversificando sectores de trabajo como el turismo rural comunitario, los talleres y los cursos de formación, para tejer una red de pequeños productores y productoras de la zona. Un sistema que fomenta la distribución agroalimentaria de productos locales, de cercanía, de pequeñas empresas familiares y agroecológicas; y la colaboración con otras cooperativas de la zona con diferentes proyectos enlazados.



“Uno de los puntos fuertes de la cooperativa es disponer de un espacio de producción agroecológica con zonas de consumo urbanas muy cercanas. De esta manera se garantiza una relación de producción y consumo mucho más viable”, explica Samuel.

Dos tiendas propias

El origen de la cooperativa se remonta al año 2014, cuando la asociación de productores y de consumo *Biocamp d'Elx* comenzó a preparar cestas abiertas de productos naturales, locales y sin químicos. En 2015 dieron un paso más, creando una estructura empresarial, en este caso una cooperativa con 5 o 6 productores del Camp d'Elx y una tienda inicial en Santa Pola, que es donde se hacían los puntos de reparto. “Al principio era como una asociación de consumidores que abastecía a sus asociados. Nosotros desecharnos ese modelo e hicimos una cooperativa de productores con tiendas propias —actualmente disponemos de dos tiendas en Santa Pola y Elche—. Íbamos a mercados y preparábamos cestas *online*. Poco a poco se fue ampliando, y en la segunda asamblea desecharnos el nombre de Camp d'Elx por el de La Camperola S. Coop., como

cooperativa agroecológica a la que fueron añadiéndose productores de la zona de Alicante”, comenta Samuel.

Siempre con el objetivo de posibilitar la viabilidad económica de la producción agroecológica en las comarcas alicantinas y otros territorios colindantes, así como la producción de semillas y el trabajo artesanal.

Actualmente la cooperativa la integran 24 socios (13 hombres y 11 mujeres) entre cooperativistas productores, cooperativistas socios de trabajo y colaboradores. Siete personas están dadas de alta en la Seguridad Social. Algunos trabajan a tiempo completo, y los de tiendas y servicios, a media jornada. El equipo se completa con una persona transversal que desarrolla diferentes tareas y un administrador que está a media jornada.

Formación y turismo

En la Comunidad Valenciana, el 80% de los productores necesitan otros ingresos al margen de la agricultura. Para poder sobrevivir en un

medio rural y en una economía solidaria y alternativa hay que diversificar los sectores. Por eso, La Camperola se está configurando como una cooperativa integral en la que, aunque la base fundamental es la producción agroecológica, saludable, y sostenible, los puntos de venta son diversos (tiendas propias, cestas y pedidos, tienda *online*, eventos, ferias y mercadillos) para diversificar la venta de los pequeños productores.

Asimismo, La Camperola genera ventas complementarias por medio de las actividades de formación o turísticas. Algunos productores acuden a los institutos y colegios para impartir formación sobre abonos orgánicos, productos locales, recuperación de semillas locales... Les gusta explicar cómo ha sido la recuperación de frutas y verduras que parecían extintas como la berenjena blanca, el calabacín blanco y las peritas de San Juan, y cuyas semillas les han llegado a través de los agricultores mayores de la zona.

Tienen convenios con algunos institutos de la zona y con la Universidad de Alicante para que los alumnos puedan realizar prácticas en empresa. "Formamos en agroecología y su forma de producción. La verdad es que estamos teniendo muy buenos resultados y cada año la demanda de alumnos que quieren hacer prácticas de trabajo con nosotros aumenta", comenta Samuel.

El turismo rural comunitario consiste en un turismo sostenible que permita complementar su renta mensual. Camperola Tours nació por el entusiasmo de dar a conocer el valor cultural, medioambiental y social de los pueblos de montaña del interior de Alicante. Según Samuel: "Como socios de una cooperativa agroecológica, consideramos muy importante dar a conocer los productos de nuestro territorio, sus costumbres, tradiciones y personas que participan para que esto sea posible. Las rutas están enfocadas para revalorizar los pueblos y hacer una llamada



para la vuelta de nuevo a lo natural. Hacemos rutas tridimensionales. En cada una de ellas la gastronomía, la tradición y la naturaleza están presentes con el objetivo de ofrecer, de forma cercana y respetuosa, el patrimonio de nuestro territorio”.

Todo ello sin alejarse del fondo ético y cooperativo. “En asamblea hemos aprobado intentar no pedir préstamos o cuentas bancarias a bancos grandes o convencionales. Así, solicitamos un préstamo a Fiare Banca Ética, por ser una entidad diferente, cooperativa y ética. La otra banca en la que confiamos es la Caja Rural, porque dentro de las antiguas cooperativas de crédito es de lo más social y comprometida posible. En cuanto a consumo energético estamos con la cooperativa de energía verde Som Energía”, explica Samuel.

Plantar, cortar y a la cesta

Dice Samuel que dentro de la zona urbana la gente les ve con mucha simpatía. Tienen montada una red de puntos de reparto perfectamente organizada. Cada jueves envían un listado a los clientes con los productos disponibles, que se debe rellenar y devolver antes del domingo a las 20:00 h. Como el servicio de reparto lo tienen los martes y los miércoles, el lunes por la tarde realizan la recogida de todos los productos de la zona, lo que ha sido pedido durante el fin de semana. El martes por la mañana se envía al campo central que se encuentra en el municipio de El Rebolledo, donde está la cámara colectiva para conservar alimentos que compraron entre todos. Allí se preparan las cestas, y el martes por la tarde y el miércoles se hacen los repartos en las zonas urbanas.



Todo se realiza en el menor tiempo posible siguiendo el lema “Plantar, cortar y a la cesta”. “Intentamos que nuestro almacén sea el propio campo, no las cámaras frigoríficas”, comenta Samuel.

“Los que estamos en La Camperola sentimos este proyecto como un modo de vida. Hay muchas cosas que no se cuantifican pero que obviamente en términos rentables cuestan mucho. Lo que tenemos muy claro es que debemos conseguir la viabilidad económica de la producción agroecológica en todas las comarcas alicantinas que forman parte de nuestro campo de acción”, desea Samuel.



La
Camperola

Cooperativa
de la Tierra
Una porta oberta a un món sosteni

SUMARIO

Se trata de una cooperativa social formada por diferentes emprendimientos en torno a la producción y distribución de frutas y verduras agroecológicas.

Una de las características que comparten los socios de La Camperola es el activismo social.

“Uno de los puntos fuertes de la cooperativa es disponer de un espacio de producción agroecológica con zonas de consumo urbanas muy cercanas”.

En la Comunidad Valenciana el 80% de los productores necesitan otros ingresos al margen de la agricultura.

Tienen convenios con algunos institutos de la zona y con la Universidad de Alicante para que los alumnos puedan realizar prácticas en empresa.

Camperola Tours nació por el entusiasmo de dar a conocer el valor cultural, medioambiental y social de los pueblos de montaña del interior de Alicante.

“Intentamos que nuestro almacén sea el propio campo, no las cámaras frigoríficas”.

Más información:

<http://www.lacamperola.org/>

<https://www.camperolatours.com/>


TRAGUS



El Homo tragus sobrevive en la Serra de Tramuntana

En los bosques milenarios de esta sierra declarada Patrimonio Mundial por la Unesco en la categoría de Paisaje Cultural, un proyecto agroturístico pretende revitalizar la zona.

Tragus es un licor de 30º y parte de un gran proyecto que llevará a cabo Sara Ball en su finca de Muleta Gran, en el municipio de Deià, Mallorca. Se trata de una cuidadosa mezcla de hierbas variadas y algarrobos de cultivo ecológico. Su inspiración nace de la fuerza de la tierra de la *Serra de Tramuntana* (Mallorca) para que, cuando se beba, se sienta que se entra a formar parte de su increíble paisaje y de su gente.



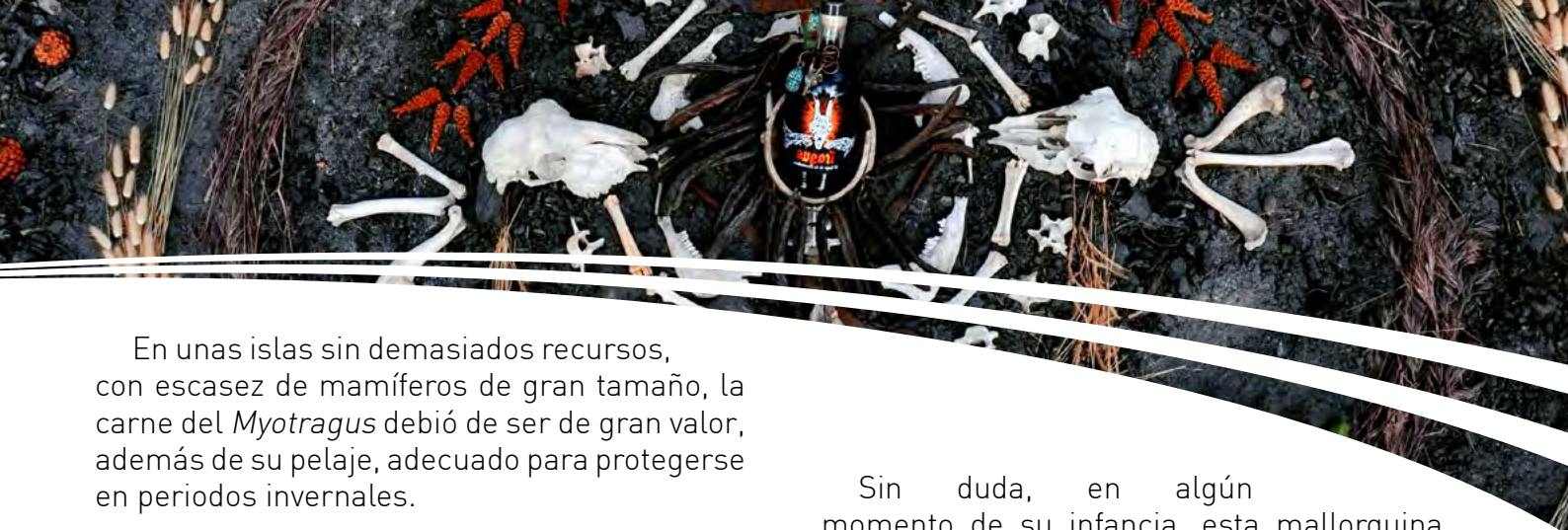
En 1909 la paleontóloga galesa Dorothea Bate, la primera mujer en ser contratada como científica por el Museo de Historia Natural de Londres, exploraba las zonas montañosas de las islas de Creta (Chipre) y las Islas Baleares y descubrió en Mallorca los restos de una especie extinta de cabra a la que bautizó como *Myotragus balearicus*.

Su nombre proviene del griego y significa “cabra-rata”. Se estima que este mamífero llegó a Mallorca cuando las islas todavía estaban unidas a la plataforma continental, hace unos cinco millones de años.

Cuando se separaron de nuevo del continente, el *Myotragus* tuvo una evolución diferente. No tenía depredadores naturales y el hábitat insular condicionó su proceso de adaptación. Se caracterizaban por tener una talla pequeña, de unos 50 centímetros de altura, pesar unos 10-12 kilos y lucir, tanto hembras como machos, dos pequeños cuernos, finos y afilados.

Se cree que el ser humano convivió con este animal y lo domesticó. Así lo certifican la presencia de objetos y huesos humanos que se han encontrado con sus restos.

Es la única especie doméstica y extinguida que se conoce en el mundo. Todavía hoy sigue siendo un misterio la razón de su extinción. Según apunta una investigación del grupo de Paleontología del Instituto Mediterráneo de Estudios Avanzados (IMEDEA), un cambio climático global acontecido durante el Plioceno Superior pudo ser un factor clave en la evolución del principal mamífero del Cuaternario balear, que le dejó sin su principal fuente de alimento, los bosques de *boix*.



En unas islas sin demasiados recursos, con escasez de mamíferos de gran tamaño, la carne del *Myotragus* debió de ser de gran valor, además de su pelaje, adecuado para protegerse en periodos invernales.

Entre 1950 y 1970, William Waldren realiza las excavaciones más importantes sobre *Myotragus balearicus* en la Cova de Muleta, entre Deià y Sóller, donde consigue rescatar restos de hasta 1.500 ejemplares. En mayo de 2010 un grupo de paleontólogos realiza una nueva y fructuosa expedición en la Cova des Pas de Vallgornera (Llucmajor) y descubre el esqueleto completo de *Myotragus* más antiguo conservado, de unos dos millones de años.

El fruto del algarrobo

Sara Ball, después de conocer la apasionante historia evolutiva del *Myotragus balearicus*, pensó que necesitaba una marca con la que comercializar su licor de 30º, que es fruto de una cuidadosa mezcla de hierbas variadas y algarrobas de cultivo ecológico. Tomó *Tragus* de la palabra *Myotragus* y le añadió después una frase para llamar la atención, el *claim* "El trago de la Tramuntana".

Sin duda, en algún momento de su infancia, esta mallorquina de nacimiento escuchó historias del *Myotragus* y del arqueólogo americano afincado en Deià, William Waldren, responsable de la mayoría de las excavaciones de los restos de esta especie, que además ha sido nombrado hijo predilecto de este municipio.

Antes de arrancarse con este proyecto, Sara hacía y reformaba viviendas tanto en Barcelona como en Palma de Mallorca, siempre dentro del sector inmobiliario. "Estaba trabajando como arquitecta de interiores y tenía una buena cartera de clientes. Confiaban en mi experiencia y me entregaban las viviendas. Actuaba de *project manager* y me encargaba de la dirección de numerosos encargos de rehabilitación. Pero buscaba algo más", explica Sara.

Tenía un gran proyecto en mente y quería llevarlo a cabo. Vendió su casa para financiarse, se hizo autónoma y compró una finca entre Deià y Sóller, en una zona conocida como La Muleta. Como no podía ser de otra forma, al lado de la misma se localiza la cueva en la que se encontraron los restos de los 1.500 *Myotragus*.

Observando la flora de la finca Sara se preguntó: “¿Por qué habiendo tantos algarrobos en la isla nadie hace nada con ellos?”. En ese momento decidió utilizarlos para fabricar una bebida.

“Para hacer el licor me tiré en el lado profundo de la piscina. No sabía nada de licores y tuve que estudiar y aprender mucho. A la hora de buscar una distribuidora me topé con una persona increíble, Toni Perelló, que forma parte de la cuarta generación de Dos Perellons, una empresa artesana y familiar que ofrece una amplia variedad de licores caseros. La destilería está hoy ubicada en el polígono industrial de Son Castelló en Palma. Lo mejor de todo es que le encantó el proyecto. Fue el mejor guía que se puede tener tanto para fabricar el licor como para patentarlo”, explica Sara.

Homo tragus

Sara creó un *storytelling*, una historia muy potente para narrar: “Quería contar una historia para conectar con los compradores. Mezclamos la realidad, el apasionante pasado del *Myotragus*, con la ficción para crear el deseo de formar parte de un grupo, de una tribu”.

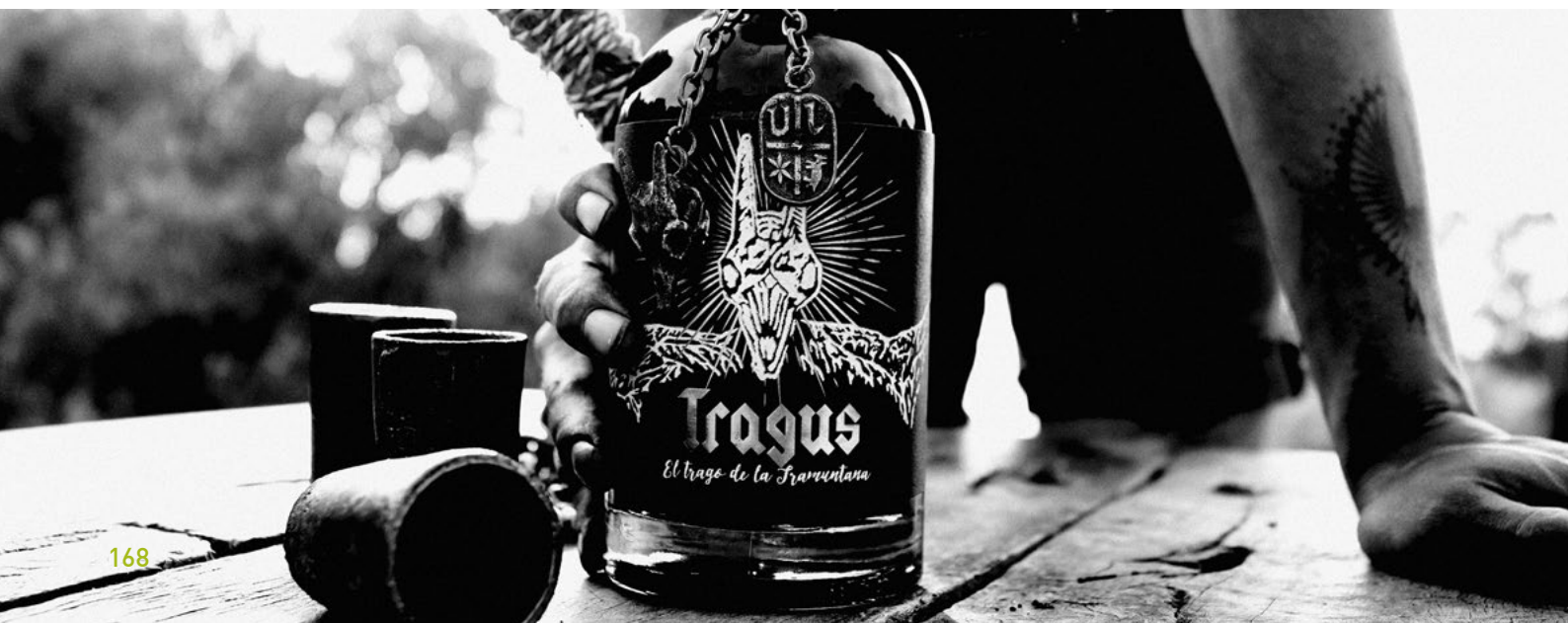
En su ficción relata que “en los bosques milenarios de la *Serra de Tramuntana* de Mallorca vive escondida la última tribu superviviente de *Homo tragus*. Los restos de la *Myotragus balearicus* todavía se utilizan para decorar los antiquísimos ornamentos tribales con los que se visten para las ceremonias de adoración lunar al son del techno-trance y los tambores ancestrales. Al beber Tragus, sentirás cómo tu espíritu entra a formar parte de este increíble paisaje ayudando a que el *Homo tragus* no se extinga y pueda seguir celebrando la noche y su magia”.

Para Sara “no es una casualidad que esta bebida haya nacido en el pueblo de Deià, ya que este siempre se ha caracterizado por su belleza, al estar encauzado entre las montañas de la *Serra de Tramuntana* que dan paso al Mediterráneo, y por la creatividad de sus habitantes”. “Desde los años 60 y 70 del siglo pasado, los artistas acudieron en masa a Deià y desde entonces han surgido increíbles obras de arte y leyendas”, profundiza.

Además, la *Serra de Tramuntana* ha sido declarada Patrimonio de la Humanidad por la Unesco como Paisaje Cultural por su simbiosis casi perfecta entre la acción del ser humano y la naturaleza, realizada durante siglos, de la que ha resultado una monumental obra humana en la que se mezclan cultura, tradiciones, estética, espiritualidad e identidad. “Con este marco incomparable tenía que conseguir crear

el vínculo del consumo de la bebida con la pertenencia a esa tribu”, comenta Sara.

En el relato de ficción creado por Sara explica que la fórmula de su bebida “está inspirada directamente en el licor que han elaborado durante milenios los *Homo tragus*”. “Se puede consumir de día como aperitivo o digestivo para después de las comidas. Pero es de noche cuando adquiere su verdadera personalidad en forma de chupitos que se comparten con los de la tribu. Eso sí, se debe beber siempre bien frío. También podemos tomarlo como combinado con zumos naturales, refrescos cítricos, bebidas energéticas... Y para la coctelería más elaborada, hemos colaborado con profesionales de renombre que han diseñado recetas muy novedosas e incluso nos hemos atrevido con reposteros y chefs trascendiendo el vaso y llegando al plato”, detalla Sara.



Estilo de vida

“Vivir en el mundo rural no significa retirarte a ver cómo crecen las zanahorias y los tomates, puedes hacer mil cosas. Crear proyectos y usarlos como plataforma para reunir gente. En mi caso yo tenía la idea casi desarrollada en la cabeza. Pienso que es mejor tener un proyecto en mente que arriesgarte sin nada. Como consecuencia de la pandemia, hoy más que nunca muchas personas se van a trasladar al campo y van a tener que reinventarse y hacer otras cosas”, afirma Sara.

Se instaló en Deià porque quería cambiar y llevar a cabo un proyecto de vida que no se limitase sólo al licor. “Quiero desarrollar el agroturismo en la zona y voy a crear un pequeño hotel. Reactivaré la zona y crearé empleo local”, recalca Sara.



Sara tiene tres hijos a los que ha implicado en su proyecto. “Creo en los negocios familiares y ellos en el futuro me lo agradecerán”, opina. Hasta ahora todo lo ha hecho ella, desde financiarse hasta desarrollar la parte comercial, aunque después del verano buscará un comercial que la ayude.

“Regresas al mundo rural para tener un estilo de vida distinto, pero eso no significa que tengas que desconectarte del mundo. El campo no es para retirarte. Puedes hacer lo que quieras y más ahora con todo lo que está pasando en el mundo. El campo y el espacio abierto se van a demandar cada vez más. Es una oportunidad única para los emprendedores con ideas”, subraya.



SUMARIO

Se estima que este mamífero llegó a Mallorca cuando todavía las islas estaban unidas a la plataforma continental.

Es la única especie doméstica y extinguida que se conoce en el mundo.

Antes de arrancarse con este proyecto, Sara hacía y reformaba viviendas tanto en Barcelona como en Palma de Mallorca, siempre dentro del sector inmobiliario.

En los bosques milenarios de la Serra de Tramuntana de Mallorca vive escondida la última tribu superviviente de *Homo tragus*.

Desde los años 60 y 70 del siglo pasado, los artistas acudieron en masa a Deià y desde entonces han surgido increíbles obras de arte y leyendas.

“Vivir en el mundo rural no significa retirarte a ver cómo crecen las zanahorias y los tomates, puedes hacer mil cosas”.

“Quiero desarrollar el agroturismo en la zona y voy a crear un pequeño hotel. Reactivaré la zona y crearé empleo local”.

Más información:

<http://www.tragusdeia.com/>




BIOCREPERÍA RISCOCAÍDO

*“Las cosas hechas
en las alturas
saben a cielo”*

Un ejemplo de desarrollo integral y sostenible con buenas prácticas que puede replicarse a otros negocios o actividades.

La alimentación es una de las herramientas más poderosas que tenemos en nuestras manos y uno de los objetivos del proyecto agrícola y culinario de la Biocrepería RiscoCaído: difundir, desde la cumbre de Gran Canaria, contenidos concretos y prácticos para aprender a alimentarse de una manera rica y más saludable.



Los primeros pasos en el mundo que dio Neus Santiago, copropietaria con su pareja Sergio Houghton de la Biocrepería RiscoCaído, se sucedieron en la Barcelona gris de la década de los 60 del siglo XX. Sus pies pisaban asfalto y sus oídos escuchaban el chirriar de los tranvías. Un pasado en el que todavía se emitía el NODO en los cines y en el que la televisión estaba en sus inicios y en blanco y negro. Unos años que le marcaron y que le han llevado a reclamar como suyo el medio rural diciendo: “Amo el campo como si quisiera recuperar unas raíces ancestrales que nunca llegué a conocer”. Lo de Sergio Houghton, su pareja, ya es otra historia más próxima a la naturaleza. Él es canario y se dedicaba a la jardinería profesionalmente en Arenys de Mar, cerca de Barcelona.

Ambos volvieron a Artenara, en Gran Canaria, la tierra de Sergio, hace más de cuatro años. Neus ha llegado a integrarse tanto en este municipio y su entorno que afirma: “Los habitantes de la cumbre de Gran Canaria decimos que al subir desde el nivel del mar, pasar por medianías y llegar más altos que las nubes, se tiene un subidón de energía que te llega al corazón” y lo recita como una lugareña más de esta localidad.

En 2016 y en Artenara, población cuya cabecera municipal se localiza en la mayor altitud de la isla, a 1.270 metros, Neus Santiago y Sergio Houghton crearon una pequeña empresa familiar, la BioCrepería RiscoCaído, que lleva el nombre de la cueva aborigen de Risco Caído, en los Espacios Sagrados de Montaña recién nombrados Patrimonio Mundial de la Humanidad por la Unesco. Un restaurante vegetariano “que es mucho más que un restaurante”, como a ambos les gusta decir.



Vivencias que marcan

Comenta Neus que poder alimentarse con lo que cada uno planta es una suerte que descubrió con la maternidad, cuando el abuelo de sus hijos les alentaba a plantar judías y llenarse de barro de pies a cabeza. En ese momento abrió los ojos. El blanco y negro de su pasado desapareció y descubrió todo un mundo que la atrapó en aquel mismo instante.

Esa vivencia marcó su vida, por eso, esta directora de tiempo libre, encargada de llevar la coordinación de la cocina y comedor de una escuela en Barcelona, llegó a transformar el menú escolar del colegio donde trabajaba e introdujo una serie de variantes en la educación infantil que después otras escuelas fueron copiando.

Sus diseños gastronómicos saludables incorporaban un alto porcentaje de fruta y verdura y se alejaban, en todo lo posible, de alimentos cárnicos procesados. En su mente estaba siempre la salud de los niños. Dentro de la escuela había conseguido que tuviesen una buena alimentación, hábito que debería replicarse en casa. En ese momento pensó que también había que educar en la alimentación

saludable a los padres y madres de estos niños y lo hizo con ayuda de las AMPA.

Primero educó a los niños, luego a las familias, después a otros cocineros a los que formó y ahora lo hace con su pequeño restaurante familiar para que los paladares más exigentes puedan gozar de una gastronomía que está unida a la salud de las personas.

Destino: Islas Canarias

Mientras vivían en la gran ciudad pensaron que había llegado el momento de hacer un cambio en sus vidas y pusieron rumbo a las Islas Canarias. Disponían de una casa que era de la familia de Sergio. La reformaron y adaptaron para que fuese un restaurante y aquí empezó la historia de la BioCrepería RiscoCaído. “Queríamos que fuese un restaurante especial donde la agricultura tuviese un gran protagonismo. El producto debía tener origen ecológico, sin químicos y con un determinado tipo de cocciones”, comenta Neus.

Se fueron porque querían continuar una experiencia rural que ya habían iniciado en Barcelona. Los dos tenían muchas ganas de sembrar su propia huerta y unos buenos amigos les cedieron una parte de terreno justo al lado del restaurante, dedicando unos días de la semana a la agricultura y el resto trabajando en la cocina con los productos que previamente habían cultivado.

No conocían emprendimientos de este tipo antes. Se dieron cuenta de que además de trabajar las recetas, tenían que trabajarse mucho el marketing para ganar clientes. Neus nunca pensó que “el boca oreja” fuese a funcionar tan bien. Al principio, los extranjeros suponían el 95% de la clientela, pero hoy todo ha dado la vuelta. Los canarios que les visitan se lo han comentado a otros y actualmente el 80-90% de los clientes son nativos de las islas, siendo el resto extranjeros. “Y eso que nuestra carta ofrece una comida vegetariana para no vegetarianos, o sea que gusta a los no vegetarianos”, comenta la nueva pobladora.

Neus se define como una mujer rural, con un proyecto basado en un modelo de desarrollo integral y sostenible, que además pueda servir de ejemplo para otros negocios o actividades. La prueba de que están en el buen camino se la proporcionan webs especializadas como Trip Advisor, que les sitúa en el *top ten* de los restaurantes de Gran Canaria. Además tienen la condecoración de Excelencia por Trip Advisor y por HappyCow.

Marca de calidad

Sin asesoramiento y sin ayuda oficial de ningún tipo, han dinamizado la zona con un proyecto nuevo de alimentación. “Los clientes nos dicen que es un tipo de proyecto innovador y revolucionario. Comentan que ser agricultor hoy es algo revolucionario. Nosotros añadimos que la alimentación con productos ecológicos es el futuro”, señala Neus.



Trabajan con la asociación de empresarios de Artenara, y organizan numerosos talleres y jornadas en conjunto. Sergio incluso está restaurando la ladera del pueblo con plantas autóctonas y la Biocrepería apadrina esta acción para que otras empresas del municipio o de otros municipios en un futuro se sumen y contribuyan con este tipo de proyectos.

Igualmente, quieren crear una marca de calidad de Gran Canaria junto con los otros restaurantes vegetarianos, que englobe al producto agrícola y a los restaurantes vegetarianos que trabajen con productos ecológicos. Piden que se les reconozca como restaurantes con productos de calidad, que también utilizan productos kilómetro cero siempre que pasen los marchamos ecológicos. Buscan encontrar una marca que englobe también la calidad de los productos con los que elaboran sus recetas.

Se siente orgullosa cuando los clientes le dicen que podría llevar su modelo de negocio a cualquier punto del mundo y le aseguran que tendría éxito. Su respuesta es siempre la misma: “Para hacerlo yo se tendrían que cumplir dos premisas: una, que tuviera 30 años y otra, que dispusiésemos de un terreno agrícola al lado para poder plantar nuestros propios productos. Si no se hace así, no funcionaría”.

Su forma de trabajar la conocen muy bien las dos cocineras de la zona que han sido contratadas, pero que debido a la COVID-19 de momento no han vuelto al restaurante. Saben que su jefa es una agricultora-cocinera y que cuando planta unas semillas su cabeza ya está pensando en la receta que elaborará en un futuro.

RESTAURANTE VEGETARIANO. HUERTA ECOLÓGICA.

GASTRONOMÍA AGRICULTURA SALUD

LAS COSAS HECHAS
EN LAS ALTURAS SABEN A CIELO

Gran generosidad

En un mundo donde las grandes recetas se guardan como secretos de Estado sorprende la generosidad de Neus Santiago. A sus seguidores de Facebook o Instagram les tiene informados de las novedades de temporada. Cuando desarrolla una receta, como el calabacín bubango relleno de quinoa, setas y algas, explica en persona o en las redes sociales incluso el momento en el que plantó la semilla del calabacín. Lo hace porque disfruta explicando sus recetas y porque desea que la gente aprenda a cocinar y a alimentarse bien.

La divulgación de sus recetas no se reduce a las redes sociales. Envía eco-cajas con audio recetas, imparte cursos de alimentación



saludable a través de la Universidad Popular de Gran Canaria, participa con un puesto de comida en eventos como la Feria Gran Canaria Ecológica y les invitan a los encuentros para jóvenes estudiantes en la Feria Empresarial del Norte de Gran Canaria, ENORTE.

Comenta Neus Santiago que se siente muy satisfecha porque este proyecto, que empezó de la nada, se ha convertido es una experiencia innovadora y trasladable a cualquier lugar del mundo. “La satisfacción personal que tienes cuando el cliente prueba nuestro plátano o nuestra limonada y dicen que es de lo mejor que han probado te llena de orgullo”, reconoce.



SUMARIO

Se dieron cuenta de que, además de trabajar las recetas, tenían que trabajarse mucho el marketing para que la gente acudiese.

Sin asesoramiento y sin ayuda oficial de ningún tipo, han dinamizado la zona con un proyecto nuevo de alimentación.

Su forma de trabajar la conocen muy bien las dos cocineras de la zona que han sido contratadas.

La prueba de que están en el buen camino se la proporcionan webs especializadas como Trip Advisor, que les sitúa en el *top ten* de los restaurantes de Gran Canaria.

Los dos tenían muchas ganas de trabajar una finca y unos buenos amigos les cedieron una parte de terreno justo al lado del restaurante.



Más información:
<https://gastroranking.es/restaurantes/las-palmas/artenara/>




ECO-INSIDER

Otro turismo es posible

Visitando pequeñas empresas locales, cooperando con la comunidad local y, en la medida de lo posible, promoviendo productos orgánicos.

Eco-Insider es una empresa de turismo sostenible que surgió de una nueva habitante que llegó a Lanzarote hace ya 13 años. Se trata de una cooperativa integrada por cinco personas defensoras de la naturaleza, que comenzó como un sueño pero que ha evolucionado hasta convertirse en un bello, complejo y exitoso proyecto de conservación con proyección internacional.

A woman with a braid, wearing a pink tank top and a blue skirt, is walking away from the camera on a dirt path. In the background, another person in a blue shirt is visible. The path leads to a view of a coastal town and the ocean under a clear blue sky.

Carmen Portella es de Praga, de madre checa y padre peruano. Por motivos personales y laborales siempre había vivido en grandes ciudades (como Praga, Nueva York y Belo Horizonte), hasta que en 2002 le propusieron encargarse de la gestión de un hotel en España. Debido a su situación personal, la oferta de trabajo que recibió no era en ese momento lo más importante para ella, pero priorizó la posibilidad de mudarse a un lugar más tranquilo. Venía desde Brasil y cuando llegó a Lanzarote comprobó que todo era diferente, porque toda la isla era un espacio rural. Según comenta Carmen, “por primera vez no estaba en una gran ciudad y sí en un lugar lleno de naturaleza con una idiosincrasia particular”.

Al comenzar su nueva etapa en Lanzarote, necesitó unos años para ubicarse y aprender todo lo que pudo sobre la isla. Evidenció que había numerosos nichos de negocio disponibles, así como muchas posibilidades para emprender. Carmen es de ese tipo de personas que ha conocido otros lugares y que ha aprendido a mirar con otra perspectiva. Observó que los nativos de Lanzarote tienen, de forma natural, una integridad y una sabiduría heredada de las generaciones que les han precedido, a la que había que dar visibilidad. “Para mí, en comparación con la locura del mundo exterior, fue muy agradable este cambio. Además me ofrecía la posibilidad de practicar mi gran *hobby*, la observación de aves”, comenta la nueva habitante.

Desde el hotel que gestionaba hizo muchos contactos y cuando coincidían en los congresos hablaban de la crisis que estaba padeciendo el sector hotelero.



“El dinero generado por el sector no se utilizaba para mejorar las infraestructuras. No había vida nocturna, no había comercio y el sistema del ‘todo incluido’ no dejaba prosperar ni a los restaurantes ni a los bares”, explica Carmen. La concentración de la oferta turística y el comercio en un solo punto no ayudaba a la recuperación. Todo ello, frente a la agresiva oferta de los nuevos destinos turísticos, suponía un obstáculo para el sector.

Se creó el Plan de Dinamización Turística de Costa Teguise de 2006, para el que se contrató a una persona de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria especializada en la recuperación de destinos turísticos en decadencia. En su presentación recomendaba que los hoteles dejaran vivir a las pequeñas empresas de su alrededor y que no acaparasen todo. “Teníamos que conseguir atraer a los clientes a la belleza rural de este enclave. Me contrataron por el Ayuntamiento como autónoma, como asesora en materia de turismo”, rememora Carmen.

Libertad de decidir

Una vez pasó este periodo de reivindicaciones, Carmen decidió no volver a trabajar en el hotel y creó en 2007 Lanzarote Active Club, una pequeña empresa de senderismo con un

equipo que fue creciendo con personas muy cualificadas que necesitaban un cambio de vida.

A finales del 2014, cargados por la experiencia y el buen trabajo realizado en Lanzarote, en Active Club decidieron que había llegado la hora de transformarse y presentarse de una manera diferente. Evolucionaron y después de casi dos años crearon Eco-Insider, una empresa de turismo sostenible y especializado en geoturismo, enoturismo, observación de aves y senderismo. Dice Carmen que “la decisión de empezar con esta empresa surgió de la pasión por la naturaleza y el deseo de independencia financiera”. “Llevamos trabajando en este sector desde hace 13 años, sobre todo con turismo directo, no dependemos de intermediadores y nuestra reputación es la que nos garantiza el interés de nuestro turismo de nicho”, afirma.

La cooperativa se organiza horizontalmente y, aunque hay una jefa y empleados, sólo se trata de una formalidad legal. Todos son defensores de la naturaleza y tienen la libertad de decidir cómo van a trabajar en este proyecto. Adolfo López, geólogo de Venezuela; Martina Arghiró

Andriotis, jurista de madre italiana y padre griego; Joachim Ehrenhoefer, arqueólogo austríaco; y Silvia Bronzi, psicóloga italiana; son, como Carmen, su fundadora, nuevos habitantes.

Viento del Noreste

En el año 2015, Carmen y su equipo, junto con un grupo de voluntarios apasionados por las aves, comenzaron a reunirse de forma regular en un área muy especial de la isla de Lanzarote conocida como El Jable. Si bien el interés común eran las aves, también les unía el entusiasmo y el compromiso de poder practicar la concienciación y sensibilización ambiental, realizando acciones dirigidas a proteger este hábitat natural y su biodiversidad. En ese momento se identificaron con el nombre de Desert Watch. Tras un año de actividades, crearon la Asociación de Defensa Medioambiental Viento del Noreste, en referencia a los vientos alisios, principal fuente de humedad que hace posible la vida en la isla de Lanzarote.

“Esta asociación comenzó como un sueño, y con el tiempo ha evolucionado en un bello, complejo y exitoso proyecto de conservación de proyección internacional. El Jable nos ha enseñado muchísimas cosas, pero sabemos que aún queda mucho más por descubrir, aprender y entender. En 2020 quiero transmitir el conocimiento y la experiencia de Eco-Insider a la asociación para que puedan optar a ayudas. Tenemos muy claro desde el primer día que no nos íbamos a hacer ricos pero sí vamos a generar un sustento para tener una vida digna, haciendo cosas interesantes y dentro del relato que hemos elegido”, explica Carmen.

En Eco-Insider ofrecen un tour de avistamiento de aves en El Jable, en el que muestran cómo se puede cultivar en la arena y en tierras de secano y cómo se llega a conseguir una excelente producción. “Estos agricultores no tienen ninguna



ayuda de la Administración, pero crean valor y su trabajo es el que quieren ver los turistas. Unos pequeños agricultores que cultivan en ecológico y además tienen empatía con las aves” comenta Carmen. “Yo me beneficio del trabajo del agricultor porque muestro lo que él ha creado y por eso participa de los beneficios de mi *tour*, es lo justo”, especifica Carmen.

Estudiantes becados

Mediante la custodia del territorio —un conjunto de estrategias o técnicas jurídicas a través de las cuales se implican a los propietarios y usuarios del territorio en la conservación y uso de los valores y los recursos naturales, culturales y paisajísticos, para promover la compatibilidad entre desarrollo rural y la conservación de la biodiversidad— la asociación ha recibido unos terrenos y, sin

quererlo, los voluntarios se han convertido en unos agricultores naturalistas que enseñan cómo funciona el desierto de El Jable a los niños y niñas de las escuelas.

“Muchas veces nos miran como locos por hacer esto y sin cobrar”, comenta Carmen Portella, coordinadora también de la Junta Directiva de la asociación de Defensa Medioambiental Viento del Noreste. Gracias a esta experiencia han entrado en contacto con otras pequeñas asociaciones similares en Inglaterra y Estados Unidos. “En estos países es habitual esta forma de trabajar y mucho de lo que hoy desarrolla la asociación son ideas de ellos”, explica Carmen.

“En Lanzarote hay otros ecosistemas igualmente relevantes y nos gustaría que con nuestros protocolos e ideas probadas, los voluntarios crearan nuevos proyectos en estos



ecosistemas”, recuerda Carmen. “Hemos abierto la brecha pero estamos solos. No existe una cultura para ayudar a unos pobladores que nadie conoce, y nosotros la estamos creando. Por eso, si apareciesen más asociaciones, nunca las veríamos como competencia; todo lo contrario, pensamos que deberían surgir cada vez más y nosotros les ayudaríamos” se queja.

Su trabajo les ha permitido participar en un proyecto de investigación junto con la Universidad de Chester (Reino Unido). En él, la asociación organiza la parte logística, tramitando el pasaje y alojamiento, para que los alumnos tengan la oportunidad de viajar a Lanzarote y participar en el proyecto. En El Jable, los estudiantes han descubierto que a los rebaños de cabras les siguen unas garcillas bueyeras que tienen su dormitorio fuera del campo de estudio. Todas las mañanas, cuando las cabras van a salir, llegan otra vez las garcillas a la misma granja y a su cabra favorita. Las aves limpian de parásitos a las cabras y estas, mientras caminan, levantan la tierra y liberan a los saltamontes, que sirven de alimento a las aves. “Esto es lo que busca el turista que nos visita, y más cuando se lo explican con todo tipo de detalles”, comenta Carmen.

“La asociación es nuestro bebé y nos motiva para que cada día queramos hacer cosas nuevas. Yo antes pensaba: ‘Qué horror, es lunes, y ahora hasta que llegue el viernes’, y esperaba de salario a salario, ahora esto nos



hace sentirnos orgullosos de haber creado algo” subraya Carmen.

Sin duda el proyecto Eco-Insider es una buena práctica que contribuye a la conservación del medioambiente. También apoya económicamente a otros actores sostenibles de su entorno, ayudando a crear un ambiente equilibrado y ético entre la sociedad y su naturaleza. Sin duda un destino atractivo para los turistas que buscan este tipo de experiencias.



SUMARIO

“Desde fuera siempre tienes la perspectiva que te proporciona el conocer otros lugares”.

Al aterrizar en Lanzarote comprobó que todo era diferente porque toda la isla era un espacio rural.

Cuando Carmen llegó a Lanzarote el sector hotelero estaba padeciendo una importante crisis.

“Estos agricultores no tienen ninguna ayuda de la Administración pero crean valor”.

“La decisión de empezar con esta empresa surgió de la pasión por la naturaleza y el deseo de independencia financiera”.

La asociación ha recibido unos terrenos y, sin quererlo, los voluntarios se han convertido en unos agricultores naturalistas que enseñan cómo funciona el desierto de El Jable a los niños de las escuelas.

Más información:

<https://eco-insider.com/es/>
<http://www.desertwatch.org/>

Del medio urbano al rural:
Buenas Prácticas de
Emprendimiento
de nuevos habitantes



Unión Europea

**Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural**

Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



RRN RED
RURAL
NACIONAL