

Aldeanas del Siglo XXI

CASTILLA-LA MANCHA



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

Aldeanas del Siglo XXI CASTILLA-LA MANCHA



Aldeanas del siglo XXI

CASTILLA-LA MANCHA

EDITA

©Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones.

PRODUCCIÓN Y COORDINACIÓN DE LA EDICIÓN

El Guateque, Agencia de Comunicación S.L.

IMPRESIÓN Y ENCUADERNACIÓN

RAIL COMUNICACION SL

NIPO EN LÍNEA: 003-24-039-7

NIPO PAPEL: 003-24-038-1

DL: M-2440-2024

DISTRIBUCIÓN Y VENTA

Paseo de la Infanta Isabel,1

28014 Madrid

Teléfono: 91 347 55 41

TIENDA VIRTUAL

www.mapa.gob.es

<https://servicio.mapama.gob.es/tienda/>

e-mail: centropublicaciones@mapa.es

CATÁLOGO DE PUBLICACIONES DE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DEL ESTADO

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

En esta publicación se ha utilizado papel libre de cloro de acuerdo con los criterios medioambientales de la contratación pública.

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

Trailer



Introducción

En el siglo XXI nos encontramos con un concepto de ruralidad que ha evolucionado y que se ha tenido que reinventar y adaptar a un nuevo contexto socioeconómico. Hoy más que nunca, la mujer juega un papel indiscutible como eje vertebrador del medio rural, destacando su capacidad de innovación y emprendimiento, siendo esencial para fijar población.

Con esta obra, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, quiere dar voz a una pequeña muestra de las extraordinarias mujeres que habitan el medio rural castellanomanchego. El lector podrá conocer la esencia de la historia vital y el relato biográfico de 20 mujeres con perfiles sociodemográficos, económicos, laborales y familiares diversos pero que comparten la pasión por vivir en contacto con la naturaleza, su afán de superación, su carácter innovador, emprendedor y su capacidad de adaptación a la nueva realidad en el contexto actual.

Muchas de estas mujeres son protagonistas de cambios generacionales en negocios familiares, conservando la tradición agraria, ganadera, pesquera o mariscadora y adaptándola a las demandas de la sociedad actual. Al mismo tiempo, nos encontramos con mujeres artistas, escritoras, diseñadoras, artesanas o restauradoras que han visto cómo sus oficios se veían potenciados al desarrollarlos en el medio rural.

Aldeanas del siglo XXI es un reconocimiento a las mujeres que revitalizan el medio rural español, siendo con sus testimonios, las mejores prescriptoras.

Descubre las historias de estas mujeres rurales aquí (Documental):





Rocío Torres

Vinos Torres Filoso
VILLARROBLEDO, ALBACETE.

Cuando Rocío regresó a Villarrobledo después de haber vivido en Madrid durante varios años, decidió revolucionar la bodega que su familia ha regentado durante más de un siglo. "Soy la cuarta generación en tres generaciones de hombres, y he venido a cambiarlo todo. Creo que estoy aportando mucho".

De hecho, Rocío está rescatando los procesos de elaboración de vinos de sus ancestros, siguiendo métodos ecológicos basados en la incorporación de la conciencia medioambiental en el proceso. Su madre nos cuenta, entre las grandes tinajas de barro que conservan en la bodega, que la llegada de Rocío ha cambiado toda la filosofía de la empresa. "Le ha dado un enfoque nuevo: una nueva imagen, presencia en las redes sociales y la creación de productos nuevos y revolucionarios".

El regreso de Rocío al pueblo es un caso aislado. "Lo que la mayoría de los jóvenes acaba haciendo es irse a la ciudad. Solo se queda la gente mayor, y creo que está en nuestras generaciones volver". Y en esto es optimista, "los jóvenes podemos aportar creatividad al mundo agrícola mientras aprendemos de los mayores".

Con respecto a los altos alquileres en Madrid y el estrés de la vida en la ciudad, Rocío ve una oportunidad en la vida en el campo: "En los pueblos hay muchas oportunidades para crecer, no solo para encontrar un empleo, sino para crearlo uno mismo, ser tu propio jefe y hacer lo que te gusta. Aquí hay mucho espacio y calidad de vida".

Descubre aquí su historia:



A través de la preciosa bodega que dirigen, Rocío y su familia no solo ofrecen vino, sino una experiencia que invita a reflexionar sobre el pasado y entender el origen. "La gente debería detenerse un momento y reflexionar", comenta la madre, subrayando la importancia de reconectar con las raíces y comprender el motivo de las tradiciones.

Aunque admite que extraña la vida nocturna y el acceso a espectáculos en la gran ciudad, Rocío no cambiaría por nada la vida relajada del pueblo. "Animo a todos a vivir la experiencia del campo; realmente invita a detenerse un momento y reflexionar".

"Los jóvenes aportamos creatividad al mundo del vino mientras aprendemos de los mayores"

Rocío y su familia no solo elaboran vino; conservan tradiciones y ofrecen al mundo una experiencia vitivinícola más allá del líquido en las botellas: un viaje a la esencia de la vida, al equilibrio entre lo antiguo y lo nuevo, entre la tradición y la innovación.



Yolanda Muñoz

Asientos de artesanía

ALMARGO, CIUDAD REAL

Yolanda Muñoz ha recuperado el oficio de tejedora de fibras naturales, una tradición que se está perdiendo y que, si bien no le vino de herencia familiar directa, se forjó entre el sonido de bolillos, el yunque y el martillo que resonaban en la artesanía de sus mayores. "En mi familia, el legado artesanal fluía entre forjadores, encajeras y bordadoras, fueron semillas de creatividad y habilidad que germinaron en mi alma".

Su destreza se entreteje con fibras como la enea, cosechada en los humedales manchegos, el cordel de esparto y la médula de junco, dando vida a asientos con un diseño propio, donde la funcionalidad se convierte en arte. "Donde todos se sientan, nosotros, los artesanos, depositamos la cabeza y las manos".

En un oficio que antaño se asociaba mayoritariamente a hombres, Yolanda encontró su lugar, aprendiendo de las manos curtidas de los ancianos y desafiando estereotipos con su destreza femenina. Sin embargo, nunca se vio limitada por prejuicios: "Estoy catalogada como la única mujer artesana sillera de Castilla-La Mancha. Aún así, he recibido muchos elogios y admiración de parte de los artesanos hombres por mi dedicación y por continuar el oficio".



Descubre aquí
su historia:



Sus manos doloridas y desgastadas y ajadas son un reflejo de la dedicación y trabajo diario que no le incomoda. Al contrario, "este trabajo es un sueño que cobró vida al ver la labor de un anciano restaurar una mecedora de rejilla". La chispa se encendió en ella, motivándola a explorar este mundo de sillas artesanales, a visitar pueblos y a aprender las técnicas que utilizaban los mayores.

Licenciada en magisterio, fue en la artesanía donde Yolanda encontró la armonía entre su vocación por preservar la tradición y su anhelo por expresar su propio estilo. Su tienda, emplazada en el corazón de Almagro, no solo ofrece productos únicos, sino que también invita a la nostalgia, despertando memorias con las fibras naturales y aromas que evocan la esencia de antaño.

Yolanda es consciente de la importancia de preservar este legado, por eso anhela transmitir conocimiento, alimentando la continuidad de este arte. "El que hace cosas con las manos y la cabeza es un artista, y quien usa manos, cabeza y corazón es un artesano. Compartir lo que aprendí de los mayores y lo que mi experiencia me brindó con las generaciones venideras sería un honor".

El valor de su tienda y sus creaciones reside en sus manos, pero también en el amor que vierte en cada detalle. Es un espacio donde la historia se entrelaza con la creatividad, un lugar que invita a redescubrir la esencia de la artesanía y el arraigo a las raíces.



**"Mi tienda es una
tienda vitamina"**



“Las mujeres somos trabajadoras, constantes y resistentes. ¡Nunca nos rendimos!”

Agustina Ramírez

Empresaria - Ajos Rafael Ramirez
LAS PEDROÑERAS, CUENCA

Agustina lleva en su corazón el legado de su padre, un legado de ristras y aromas que cautivan. Desde pequeña, se enamoró de este oficio, de esa pasión que parece estar en peligro de extinción. "El ajo es mi mundo y va más allá del ámbito gastronómico: también realizamos elementos artesanales con ajos que, además de ser ornamentos, ayudan a su conservación".

Su actividad comienza en el campo, donde recolectan los ajos, y luego, en el almacén, los transforman en verdaderas obras de arte. "Pelamos, limpiamos y trenzamos los ajos, pero no nos limitamos a esto. También hacemos ristras, sacos a granel para siembra e incluso ramos de novia o lámparas de ajos. ¡Cualquier pedido es bienvenido!".

Nos cuenta que ser mujer en un mundo agrícola y masculino ha sido una lucha constante. "Es un mundo muy cerrado y el machismo que se vive en este sector ha sido un obstáculo: desde mi padre hasta hombres que no querían hablar conmigo por ser mujer. Pero poco a poco vamos avanzando. Las mujeres estamos conquistando espacios de liderazgo".

Para ella, su negocio no solo es una empresa, es una fuente de empoderamiento y oportunidades para otras mujeres. "Tengo un equipo mayoritariamente femenino porque creo en su constancia y resistencia.

Descubre aquí su historia:



Además, como yo lo he sufrido, ayudo a mis trabajadoras favoreciendo la conciliación y les ofrezco unas condiciones laborales justas y una jubilación digna".

Así no es de extrañar que las mujeres que trabajan en Ajos Pedroñeras estén encantadas con esta enérgica mujer que ha perseguido su sueño y lo ha hecho realidad. Para conseguirlo, además del oficio que había aprendido en casa, ha necesitado muchas horas de estudio y formación. A las mujeres que también sueñan con emprender en el mundo rural, Agustina las anima a "perseguir su sueño. Yo lloré, pero luché, y hoy estoy aquí. No es fácil, pero se puede si se lucha".

El futuro de su proyecto lo visualiza brillante y positivo. "Lucho por dar a conocer mi producto, por destacar en mi oficio. Volvería a emprender una y mil veces en el mundo rural. Todavía hay mucho por hacer", concluye Agustina con determinación.

Agustina no solo cultiva ajos, siembra esperanzas en un mundo rural que avanza hacia la equidad y el reconocimiento del papel fundamental de las mujeres en el campo. Su lucha es un testimonio vivo de perseverancia y pasión por mantener viva una tradición ancestral.

Alicia Trigueros

Maestra quesera tradicional - Quesos Rosario Castaño
HERRERUELA DE OROPESA, TOLEDO

Alicia Trigueros, licenciada en economía y marketing, se encontraba trabajando en una empresa de contabilidad solucionando problemas de las empresas cuando decidió que, en vez de resolver los problemas de las otras compañías, podía solucionar los de su empresa familiar. Así fue como decidió cambiar su vida de despacho por la vida rural. “Lo que quería era más emoción y hacer algo que me llenase porque el queso ha sido parte de mi vida”.

Desde pequeña, Alicia ha vivido rodeada de queso, recolectando bellotas con su padre y elaborándolo con su madre. Este amor por el oficio la llevó a replantear su visión sobre el queso, buscando trascender la idea de que es meramente un acompañante del pan. “El queso es más que un bocadillo, es emoción, es despertar sentimientos”.

Las mujeres de su familia han sido una inspiración para ella. “Mi abuelo Félix era propietario de una finca con ovejas, pero allí mi abuela y sus hijas mayores hacían queso de manera artesanal, un poco para mejorar los ingresos de la familia y para que pudiésemos estudiar”.

Alicia ve un futuro prometedor para su empresa. Busca no solo expandir la calidad de sus quesos, sino también contribuir al desarrollo de su comarca. “Estoy involucrada en proyectos de colaboración con instituciones locales, como el museo de pesos y medidas tradicionales de mi pueblo, donde combinamos la visita guiada con talleres de cata de quesos”. Además, tiene planes de crear un taller de quesos, cuajada y yogures para niños, uniendo así la tradición local con nuevas experiencias.

Descubre aquí su historia:



Nos cuenta que hoy en día “ya no hay relevo generacional, sino traspaso, porque son otros miembros que no son de la familia los que pueden quedarse con tu actividad. Estas personas son las que se quedan en el campo y dinamizan los pueblos”. Además, también destaca el sistema de trabajo en el campo que emplean los ganaderos: la rotación de cultivos, el barbecho, la siembra y el rastrojo. Esto ayuda a proteger el territorio y la conservación del medio ambiente.

“El fracaso es una oportunidad para aprender con más inteligencia”

Para las mujeres que desean aventurarse en el campo y seguir sus pasiones, Alicia les anima a ser valientes y persistentes. “No os rindáis. El fracaso es una oportunidad para aprender con más inteligencia”.

Sin duda, la pasión de Alicia por el queso y su compromiso con el desarrollo de su entorno rural son pilares fundamentales que impulsan su proyecto, manteniendo viva la esencia y el amor por este oficio tradicional que la ha guiado en cada paso.



Si quieres saber más, visita: www.rosariocastano.com





“Aquí encuentro apoyo constante. Siempre hay alguien dispuesto a ayudar”

Ana Belén Flores

Tejedora - Manos de lana
BOGARRA, ALBACETE

Cuando Ana Belén Flores llegó a Bogarra sintió la necesidad de aportar algo al territorio. “Vimos una necesidad de dinamizar las actividades de ocio de las personas mayores, jóvenes y niños. Entonces, lo que yo ya traía aprendido en el hospital donde trabajaba, lo pusimos en práctica con esos niños y con esas personas mayores”

El amor por los materiales naturales y la creatividad fue el motor para arrancar Manos de lana, su aventura emprendedora. Se sumergió en el universo de la lana virgen, una pasión arraigada desde sus abuelos. “Mi vida siempre estuvo envuelta en la lana. Mis abuelos trabajaban con ella, y esa pasión se quedó conmigo”.

Manos de lana es una fusión entre lo que la naturaleza ofrece y la capacidad innovadora de Ana Belén, dando lugar a productos únicos: jabones con lana, esponjas de jabón y elementos decorativos para el hogar, todos ellos trabajados artesanalmente, con la lana, el agua, jabón y sus manos como únicos materiales. “Quería unir lo que había visto en mi hogar, con mi experiencia en oncología. Regresar a mis raíces y valorar ese conocimiento humano, combinándolo con la capacidad de innovar”.

Para Ana, el cambio que ha experimentado el mundo rural en los últimos años, sobre todo para las mujeres, es muy significativo. “Ahora tenemos la libertad, más

oportunidades. Antes las mujeres se limitaban a las actividades primarias en su lugar de nacimiento. Hoy, tenemos esa libertad de expresión, de conocimiento, y aprovechamos la oportunidad que nos brindan las tecnologías”.

Unas nuevas tecnologías que han sido aliadas en su negocio. “Desde una zona rural utilizamos redes sociales y páginas web para llegar a más personas. Las telecomunicaciones nos permiten trabajar desde cualquier lugar”.

Además, también le permiten combinar su trabajo artesano con el cuidado de su hijo. Para una mujer y madre en el mundo rural es un aspecto que Ana Belén valora profundamente. “Aquí encuentras apoyo constante. Si no puedes hacer algo, siempre hay alguien dispuesto a ayudarte, cuidando de tus hijos cuando lo necesitas”.

Su amor por lo artesanal y su persistencia en buscar oportunidades la han llevado a trabajar con grandes marcas. “Con constancia y pasión, buscas aquello que te apasiona. ¡Y terminas vendiendo un árbol de lana de Navidad a Aston Martin!”, relata con entusiasmo.

Mirando hacia atrás, Ana Belén no cambiaría nada de su trayectoria. “Llevo más de 20 años dedicada a la lana. Desde la terapia hasta la creación de productos, siempre en constante aprendizaje”.

Descubre aquí su historia:



Ana Cabra

Azafrán - Zaffralia
MADRIDEJOS, TOLEDO

El azafrán es una de las especias más valoradas y apreciadas en el mundo, tanto por su increíble aroma y excelente sabor como por su laborioso método de recolección. De esto saben mucho Ana Cabra Carrasco y sus cuatro hermanas, que se han criado rodeadas de azafrán. "Desde pequeña, ya con once años, me hacían salir a recolectar con lluvia, frío y viento. En aquella época no existían los impermeables, así que mi madre hacía tres agujeros en una bolsa de basura para la cabeza y los brazos".

Ana y sus cuatro hermanas representan la cuarta generación de una familia dedicada al cultivo de esta preciada especia. "Mi madre ha sido la principal impulsora de que hayamos continuado la empresa. Fue una de las fundadoras del Consejo Regulador de Denominación de Origen La Mancha y siempre nos ha animado a seguir con la tradición".

El cambio ha sido notorio a lo largo de las generaciones. El cultivo, antes completamente manual con azadas, ha dado paso a la mecanización en algunos aspectos, lo que ha aligerado la labor, "aunque aún queda mucho por hacer".

Ana nos cuenta que han recibido bastante apoyo de la administración por el hecho de ser mujeres en el mundo rural. "Las asociaciones como FADEMUR y Amfar, junto al Ayuntamiento, han allanado el camino para que las mujeres tengamos un papel más activo en este cultivo, donde la destreza manual y la sensibilidad para la delicadeza de la flor son fundamentales".

Descubre aquí
su historia:



El valor que este proyecto aporta a la comunidad local va más allá de la mera producción. Es una ventana que da visibilidad al pueblo, especialmente durante la temporada de recolección y turismo. "Crear empleo, aunque sea temporal, es una de las metas, pero se hace patente la necesidad de innovar y mecanizar para asegurar la continuidad del cultivo en manos jóvenes".

Y es que Ana nos reconoce que observa poco interés por parte de sus hijos en continuar con el negocio: "tratamos de que la gente joven se interese, pero yo creo que, si no se mecaniza este cultivo, no tiene relevo generacional. Lo veo muy difícil". Aunque ella está convencida de que "el azafrán es un tesoro con un futuro económico sólido. Aunque requiere mucho esfuerzo, el rendimiento en comparación con otros cultivos es notable".

El campo es una lucha constante a la que ahora se le suman las consecuencias del cambio climático. Sin embargo, esta familia persiste, luchando por un futuro mecanizado que garantice la sostenibilidad y el atractivo del cultivo para las generaciones venideras.

"Me veo con 80 años mondando rodeada de mi familia"



Si quieres saber más, visita: [@zaffralia](https://www.instagram.com/zaffralia)



Carmina López

Agricultora - Aldea Los Paredazos
ALDEA LOS PAREDAZOS, ALBACETE

Descubre aquí
su historia:



El amor mueve montañas y la familia, también. Eso es al menos lo que le pasó a Carmina López, que después de estudiar y trabajar en Comercio Internacional, vivir en grandes urbes como Madrid o Barcelona y viajar continuamente a las ciudades más cosmopolitas del planeta, decidió dejarlo todo para llevar las riendas de la explotación agrícola familiar. “Se dieron dos hechos casi a la vez: me enamoré en Albacete de mi mujer actual y eso me hizo ver que echaba de menos a mi familia, que íbamos creciendo y que no estábamos cerca. Lo segundo es que trabajaba organizando ferias y me fui de viaje a una feria de cárnicos, entonces me vino una sensación de que yo quería estar en el otro lado de la historia, no en la gran industria, sino al revés, en el sector primario”.

“Cómo ser feliz cambiando Nueva York, por la Nueva York de La Mancha”

Ahora está al frente de una aldea de 100 hectáreas, en transformación a lo ecológico o agricultura regenerativa. “Tenemos almendros y olivos en ecológico y el resto, en convencional, se va rotando: cereales, ajos, guisantes... Aquí no podemos ser previsores, porque con el cambio climático tenemos que adaptarnos”. Nos cuenta que la cosecha este año ha sido muy limitada, y el fruto ha salido minúsculo.

Carmina es la primera mujer de su familia en dedicarse a la explotación del campo. “Anteriormente las mujeres tenían otros papeles, ahora cada vez más se ven mujeres trabajando la tierra. Creo que las mujeres somos capaces de todo y además tenemos también una capacidad de gestión y organizativa que es muy necesaria en el campo”. Aunque lamenta que en su zona no hay ni una mujer dedicada a la agricultura. “De los vecinos, soy la primera que han conocido que se dedica a trabajar en el campo, imagino que la mujer antes estaba relegada al cuidado de los familiares o incluso de los trabajadores.”

Reconoce que ha tenido mucha suerte, ya que tanto su familia como los otros agricultores de la zona siempre la tratan con mucho cuidado y respeto “dando por hecho que soy igual de válida que ellos para hacer las cosas”. Porque la fuerza de Carmina recae en su capacidad de adaptación. “También soy DJ y he viajado mucho a Estados Unidos, mis amigos se sorprendieron cuando decidí dar el paso y volver a mis raíces. En broma me decían: pero, ¿cómo te vas de Nueva York, a Nueva York de La Mancha?”

Viendo la soltura con la que se desenvuelve con el tractor, nadie puede dudar de que ahora Carmina está donde quiere estar.



Carolina Fernández

Ganadera - Casa Gutier
CHILLÓN, CIUDAD REAL

Casa Gutier es mucho más que ternera premium. Es un proyecto donde la innovación y la pasión se entrelazan para ofrecer algo único. Carolina Fernández, ingeniera agrónoma, ha revolucionado junto con su equipo y su marido el perfil lipídico de la carne, haciendo que cada filete sea una delicia más sana y digestiva. "Somos lo que comemos, y mis terneras, también. Quiero ofrecer lo mejor, desde el cuidado de la tierra hasta el plato". Por eso las vacas de Carolina "viven como se merecen".

El amor por la ganadería es lo que la animó a dejar el gabinete de ingeniería en el que trabajaba por el campo. "Desde pequeña, el campo me atrapó. Es esa conexión que te agarra y no te suelta nunca. Me encantaba trabajar en el campo con mis padres y abuelos". Ahora, su proyecto rebosa pasión y compromiso, pero también innovación y deseo por llevar la evolución de la ganadería a otro nivel.

En estos años ha sentido la necesidad de visibilizar su trabajo y el de todas las mujeres en el mundo rural: "Siempre hemos estado aquí, trabajando en la sombra. Ahora por fin nos mostramos, compartimos lo que somos y lo que hacemos. Aún queda camino por recorrer, pero avanzamos hacia la igualdad".

**“Somos lo que comemos,
y mis terneras, también”**



Descubre aquí
su historia:



La actividad de Casa Gutier no termina en la comercialización de carne. Ganaderos por un día es una experiencia única en la que familias de toda España se acercan para descubrir el esfuerzo detrás de cada corte. "Los niños y los no tan niños, aprenden, se sensibilizan. Quiero que vean más allá del producto final, que se acerquen, pisen el terreno y vean los cuidados que reciben los animales en una ganadería sostenible".

Carolina es madre de dos niñas y nos confiesa que ha sabido encontrar en el campo su mayor aliado para la conciliación. "No es fácil, nos faltan medios, pero la tranquilidad aquí es un regalo que merece la pena".

Y aunque la burocracia a veces parezca un laberinto, Carolina persiste: "Quiero ver menos papeleo y más energía en el campo. Necesitamos estar aquí en el campo y no tras un escritorio".

Carolina vislumbra el futuro con optimismo, a pesar de los desafíos climáticos y los obstáculos del camino. "Siempre hay nuevas oportunidades, nuevos retos. Queremos seguir innovando y ya estamos trabajando de la mano de la universidad para comercializar también con machos".





Consuelo Sánchez

Ecogranja - La Pradera
ORGAZ, TOLEDO

Cuando Consuelo se estableció en Orgaz, proveniente de Venezuela "muchas gente nos decía que estábamos locos, venir de tan lejos a una edad en la que muchos piensan en retirarse. Pero para nosotros, esa no era una razón suficiente para detenernos".

El sueño de una granja con animales, en especial gallinas, fue el legado de su padre, un técnico veterinario, que cultivó en ella la semilla de esta pasión. "Mi marido también tenía el anhelo de tener una granja. Decidimos cambiar completamente nuestro rumbo. Dejamos atrás nuestra empresa química en Venezuela y nos sumergimos en esta nueva aventura".

El proyecto de Consuelo tiene como objetivo el respeto a los animales y ofrecer alimentos saludables a las personas. "Pensábamos en cómo podíamos contribuir antes de partir, dejar un legado a nuestros hijos y nietos. Queríamos aportar nuestro granito de arena en la ayuda al planeta".

No solo se trata de tener una granja, sino de ser un modelo replicable para otros pueblos. "Queríamos inspirar a otras personas, especialmente a mujeres, a emprender. A pesar de los comentarios iniciales, el apoyo del pueblo ha sido increíble. El alcalde está entusiasmado con el proyecto y nos han otorgado reconocimientos por nuestra labor".



Descubre aquí su historia:



A pesar de la energía que desprende Consuelo y de los reconocimientos recibidos, nos reconoce que el camino no ha sido fácil, pero "las mujeres podemos con todo. En el entorno rural, siento que hay más libertad para desarrollarnos como queremos, aunque el trabajo en la granja puede limitar un poco otras áreas de la vida".

Con premios y reconocimientos en su haber, Consuelo siente que estos logros no solo son un motivo de satisfacción personal, sino que han impulsado su trabajo y les han dado visibilidad. "Nos han ayudado a expandirnos, a que más personas conozcan lo que hacemos y a fortalecer nuestras ventas".

Mirando hacia atrás, no cambiaría esta decisión. "La edad no importa cuando tienes la ilusión y el espíritu de llevar a cabo algo. Estamos contentos de haber tomado este camino y de haber contribuido a mejorar, aunque sea un poco, nuestro entorno y el planeta".

Este proyecto es su legado, una forma de trabajar que no solo alimenta personas, sino también almas. Es el testimonio de una nueva vida, un viaje desde la empresa de productos químicos en Venezuela hasta una granja en un pequeño pueblo, una muestra de que nunca es tarde para comenzar de nuevo.

“Nunca es tarde para comenzar un nuevo futuro”

Elena y Laura Sánchez

Aceitunas - AOVE La Común
ALCOCER, GUADALAJARA

Elena y Laura Sánchez son dos hermanas emprendedoras que, a raíz de la pandemia, llegaron a la conclusión que necesitaban verse más. Inspiradas por el legado de sus padres, quienes elaboraban aceite para la familia y amigos, "decidimos convertir esta afición en una marca. Pero no queríamos comenzar a lo grande; hicimos una pequeña prueba piloto y al ver que el público respondía, empezamos a ampliar la producción".

Su pasión por el mundo del olivo se refleja en cada gota de su aceite de oliva virgen extra, proveniente de árboles centenarios cultivados de forma tradicional en secano. Con tan solo tres cosechas, han logrado que su marca, AOVE La Común EVOO Premium, esté presente en restaurantes con Estrella Michelin y Soles Repsol, además de haber recibido diversos premios.

El secreto de este vertiginoso proyecto radica en el deseo de producir un aceite de excelente calidad. "No sólo queríamos hacer un buen aceite, buscábamos una propuesta de alta calidad, dirigida a la alta cocina y a aquellos que valoran el aceite de la variedad castellana, tan característica de la región".

En el sector rural, Elena y Laura encuentran una pasión que va más allá de lo profesional. Reconocen la carga adicional que las mujeres afrontan: "tenemos que ser más perseverantes y esforzarnos veinte veces más

Descubre aquí
su historia:



que los hombres. Incluso algunos hombres ajenos al mundo del olivo han cuestionado nuestros métodos". A pesar de ello, están decididas a romper estereotipos. A pesar de las dificultades y las barreras, opinan que "las mujeres aportamos una metodología, una organización y una alegría únicas que marcan la diferencia".

El futuro de estas hermanas se perfila prometedor, ya que no solo buscan elaborar un aceite excepcional, sino también contribuir al arraigo y la fijación de población en la zona. "Estamos planeando construir un centro de catas que ayudará a la dinamización del municipio y también estamos tejiendo redes con otras mujeres rurales de Castilla-La Mancha".

Para ellas, esta conexión con otras mujeres de la zona es un apoyo que las hace más fuertes. "Hemos creado una microcomunidad de mujeres con proyectos rurales. Mujeres con una formación cada vez más amplia y más tecnificada".

Sin duda, la pasión que comparten estas dos hermanas por su labor ha fortalecido su vínculo y ha culminado en la creación de un producto excepcional. Y, todo ello, manteniendo intacta esa esencia y amor por el olivo que las ha guiado en cada paso.

"Una buena formación te proporciona la seguridad y el conocimiento para emprender en un sector tan masculinizado"





Esther Cordero

Bordadora - Bordados Esther Cordero
LA PUEBLA DE MONTALBÁN, TOLEDO

Hablar de bordados es hablar de la familia Cordero. El padre de Esther fue uno de los primeros maestros bordadores artesanales de la región, y ella representa la segunda generación de esta estirpe. Su oficio consiste en la creación de piezas únicas de altísima calidad realizadas artesanalmente: ropa de hogar, mantillas, mantones... "todos ellos bordados uno a uno, y a mano".

“Si no se actúa, este tipo de oficios artesanales están predestinados a perderse”

Los clientes que llegan a su taller, muchos provenientes de grandes ciudades, buscan en sus creaciones algo que la producción industrial no puede ofrecer: autenticidad y calidad artesanal. "Valoran el esmero y el tiempo dedicado a cada pieza; reconocen el alma que imprimo en mi trabajo".

Esther nos comenta la gran diferencia que existe entre las piezas elaboradas de forma industrial y las que ella trabaja. "En las grandes ciudades hay tiendas y muchos centros comerciales que ofrecen bordados industriales, pero encontrar a alguien que trabaje mi oficio con las manos, sin ningún tipo de maquinaria con motor ni automatismos, es muy difícil".

Descubre aquí su historia:

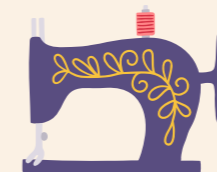


Consciente de la disminución progresiva de oficios artesanales como el suyo, Esther se preocupa por la falta de relevo generacional: "Es vital compartir los conocimientos, para preservar nuestra tradición". Por ello, acude a ferias de artesanía e intenta dar visibilidad a su oficio a través de las redes sociales y otros medios.

A pesar de la nostalgia por la paulatina desaparición de estos oficios tan artesanos, Esther se muestra receptiva a los cambios. Como ella misma afirma: "La adaptación es clave, el mundo evoluciona y debo evolucionar con él para mantener viva nuestra tradición. He modernizado los diseños de mi padre, buscando la misma calidad y procedimiento de trabajo, pero adaptados a los gustos de un público más joven".

No concibe su vida fuera del entorno rural ni se ve trabajando en una gran urbe, ya que este oficio es muy especial. "En los pueblos pequeños tenemos más visibilidad, estamos en el punto de mira de todos".

Esther sostiene que, aunque la presencia de mujeres en formaciones académicas es cada vez mayor, hay una disminución en el aprendizaje de oficios artesanos. "Somos conscientes de que no hay relevo generacional. A medida que desaparezcamos los que ahora ejercemos este oficio, el oficio también desaparecerá".



Fátima Gismero

Repostera - Fátima Gismero Visionary Patisserie
PIOZ , GUADALAJARA

Fátima Gismero comparte talento y amor por la tierra a partes iguales. Si bien el talento le viene de su amplia formación y de la capacidad de combinar la repostería tradicional con sorprendentes y elaboradas creaciones de vanguardia, el amor por la tierra le viene de familia, una estirpe de panaderos emprendedores a la que decidió dar continuidad. “Estuve 15 años formándome y trabajando en grandes ciudades como Madrid y Barcelona. Cuando mi padre se jubiló, decidí cumplir mi sueño de volver a casa”.

Fátima nos cuenta que ser mujer emprendedora en el mundo rural es difícil, pero que se está avanzando bastante, si lo comparamos con la época de sus abuelas. “Antes, las mujeres no podían ser titulares de tierras. Ahora somos más independientes”. Aún así, cree que todavía queda mucho por hacer, pero “si la administración pública implementa medidas que apoyan la conciliación, la sociedad valora nuestras ideas y nosotras mismas nos lo creemos, nuestros proyectos se harán realidad”.

El 31 de mayo de 2021, Fátima Gismero se alzó con el Premio Pastelero Revelación de Madrid Fusión. “Recibir el premio el día de Castilla-La Mancha fue muy bonito y supuso un gran impulso para el negocio. Cuando abrimos, al día siguiente, había una cola larguísima de gente de Madrid y los pueblos de alrededor que querían probar mis productos”.

En un pueblo pequeño como Pioz, donde se encuentra la pastelería, es muy difícil contar con una previsión de ventas. A 900 metros, las nevadas son frecuentes y si un día nieva, no se vende. “Pero lo importante es trabajar todos los días y poner siempre todo el cariño y amor del mundo en lo que uno hace”.

La adaptación de Fátima al pueblo ha sido fácil. Sin embargo, “la gestión de proveedores ha sido más difícil de llevar. Muchas de mis creaciones necesitaban materia prima muy difícil de encontrar en la zona”. Así que decidió buscar materia prima de proximidad y empezó a trabajar con productores de la provincia. “Empecé a idear mis productos con lo que me ofrece la zona: miel, aceite de oliva, huevos, uvas... todo de proximidad, de amigas y amigos de la provincia. Nos ayudamos nosotras mismas y además somos más sostenibles, ¡no dejamos huella!”.

Así es como Fátima, además de satisfacer a los habitantes de la zona con deliciosos dulces tradicionales o de alta pastelería, ha conseguido dinamizar la zona, poniendo el pueblo de Pioz en el mapa.

Descubre aquí su historia:



“Si he servido de inspiración para que una sola niña se anime a llevar su talento al campo, me doy por satisfecha”

"El destino me llevó a este pequeño pueblo que me acogió y se convirtió en mi hogar"



Isabelle Bancheraud

Casa rural la Perla

HIENDELAENCINA, GUADALAJARA

Si algo tenía claro Isabelle desde que estudiaba filología hispánica en su Francia natal, es que acabaría viviendo en España. Llegó a Madrid hace más de dos décadas, una ciudad vibrante y con todos los servicios, pero su anhelo por volver al campo y el destino la llevaron a Hiendelaencina, a un rincón conocido como "las minas", por sus antiguas minas de plata. "Fue como una llamada del destino, un lugar que me acogió y se convirtió en mi hogar".

En este nuevo territorio, Isabelle y su familia buscaban un estilo de vida puro, lejos del ajetreo, donde la naturaleza y los lazos familiares fueran pilares. Encontraron su refugio en una casa por reformar, pero que capturó su corazón. "Fue amor a primera vista, sabía que era el lugar donde quería construir mis sueños y así nació 'La Perla', una casa rural que, en sus 12 años de existencia, ha obtenido reconocimientos y se ha afiliado a programas de turismo sostenible".

Su trayectoria se entrelaza con el amor por acoger, cocinar y hacer sentir a los demás como en casa, quizás este sea el secreto del reconocimiento de su negocio. Sin embargo, no ha estado exenta de dificultades. "Reconozco los desafíos, sobre todo con dos hijos pequeños y una red de apoyo limitada", admite, agradeciendo el apoyo incansable de su esposo, quien ha sido su pilar y cómplice en cada paso.

Descubre aquí su historia:



Isabelle se ha erigido como un faro de emprendimiento en un pueblo desconocido. "No me he planteado barreras de género gracias a modelos de mujeres empoderadas como mis abuelas, que ya estudiaron una carrera en el siglo pasado. Creo que la educación es fundamental para la igualdad entre hombres y mujeres".

Su compromiso con el pueblo va más allá de su negocio. Ha sido teniente de alcalde, presidenta de turismo y vicepresidenta de acción local, abogando por cambiar la percepción del mundo rural. Y está convencida de que su negocio contribuye a la dinamización de la zona: "Mucha gente pasa por la casa rural y luego consume en el bar, en el mesón, compra el pan en la panadería, hace turismo por la zona, va al museo, hace rutas...".

"No sé dónde estaré en dos décadas, pero sé que el mundo rural necesita más apoyo y un cambio en la mentalidad". Le preocupan la falta de servicios para la gente mayor y el abandono de los jóvenes, por eso, trabaja para que estos espacios sean reconocidos como oportunidades de vida y crecimiento.

Si quieres saber más, visita: www.laperla.com.es



Judith Iturbe

Cerveza artesanal La Balluca
MILMARCOS, GUADALAJARA

Después de haber vivido en algunas de las ciudades más pobladas del planeta, como México o Londres, Judith Iturbe y su pareja decidieron cambiar el frenético ritmo urbano por la sosegada y tranquila vida en Milmarcos, un pueblo de apenas 40 habitantes del que eran originarios sus abuelos. “Vivir donde están mis raíces es un sueño de infancia hecho realidad”.

Dos décadas después, Judith decidió emprender un diminuto negocio en el inmenso mundo cervecero. “Nuestra cervecería artesana probablemente sea la más pequeña en toda Europa, no por su tamaño físico, sino por su producción anual: 5.000 litros”. Una fracción minúscula en comparación con las cifras diarias de otras cervecerías artesanales convencionales”.

A pesar de ser el mundo cervecero tradicionalmente masculino, Judith se siente acogida y no discriminada por su género. Es más, piensa que en estos últimos años las mujeres del mundo rural aportan un gran valor a la hora de emprender, “porque para desempeñar un rol asignado tradicionalmente a un hombre, debemos aportar una visión diferente y más innovadora: más ecológica, más sostenible, más tecnológica... De lo contrario, no se nos escuchará”.

Su labor no se limita a la producción cervecera artesana, sino que abarca un compromiso educativo, de ocio y cultural, en un pueblo con poca oferta de entretenimiento. “Nuestro propósito va más allá de la cerveza. Ofrecemos una experiencia completa, dinamizando la zona con conciertos y visitas a la cervecería, difundiendo la esencia de lo artesanal, la sostenibilidad y la importancia de las materias primas locales en un producto genuino y distinguido”.

Judith nos cuenta que la conciliación en el campo es mucho más fácil que en la gran ciudad. El pueblo brinda una libertad enorme para criar a los niños y niñas. Pueden jugar tranquilamente en la calle sin ningún tipo de observación, ya que siempre hay una vecina o familiar que puede ocuparse de ellos. “Los pueblos somos una gran familia. En la ciudad esto no pasaba”.

Pero vivir en un pueblo tan pequeño también ha supuesto un desafío: la falta de servicios educativos ha implicado que su hijo deba desplazarse para continuar sus estudios, una situación que contrasta con las comodidades urbanas.

A pesar de ello, Judith no cambiaría para nada su vida. “Animo a todas las mujeres que quieran emprender. No solo por las oportunidades que te brinda el campo, sino también por la satisfacción de encontrar algo que te apasiona”.

Descubre aquí
su historia:



“Somos, probablemente,
la cervecería más pequeña
de toda Europa”

Si quieres saber más, visita: www.laballuca.es





“Emprender es un deporte de alto riesgo”



Maribel Fernández

VITICULTORA - VINOS ALTOMIRA
MAZARULLEQUE, CUENCA

Mazarulleque es un pequeño pueblo de la Alcarria conquense que alberga una bodega especializada en la producción de vinos ecológicos y naturales de máxima calidad, dirigida por Maribel Fernández. "Nuestra bodega es artesanal, de dimensiones modestas y se asemeja al concepto de 'vinos de garaje', lo que la convierte en una microbodega única en nuestra región, cuidando minuciosamente cada una de las necesidades de nuestros vinos".

Su pasión por el vino proviene de su pueblo, ya que "en esta tierra siempre se ha elaborado vino para consumo familiar", y su deseo de emprender lo ha heredado de sus padres. "Mis padres han sido un modelo para mí, han sido emprendedores durante toda su vida".

A pesar de ser un sector muy masculinizado, ser mujer no ha sido un impedimento para perseguir su sueño de recuperar el legado de los vinos naturales. "Las mujeres tenemos autonomía. Ahora podemos emprender solas sin temor alguno, sólo necesitamos apoyo y valentía".

Y Maribel ha demostrado ser muy valiente, ya que no solo se ha enfocado en la creación de vinos excepcionales, sino que también ha brindado visibilidad a artistas locales "confiamos en ellos para el diseño de nuestras etiquetas" y ha desarrollado el enoturismo como parte de la marca, "atraemos visitantes al pueblo con diversas actividades relacionadas con el vino, lo que alegra la localidad con visitas y catas. La Alcarria conquense está ganando cada vez más reconocimiento".

Descubre aquí su historia:



A pesar de los desafíos por ser mujer emprendedora "se nos dificultan las cosas, debemos demostrar nuestra valía y capacidad, pero una vez demostrado, te toman en cuenta y te respetan", Maribel anima a todas las mujeres que estén considerando emprender un negocio, porque "aunque sea un deporte de alto riesgo, ayuda a empoderarnos".

Ella misma es la primera en sentirse empoderada: su bodega no deja de crecer y cada día va a mejor. "El proyecto ha dado un gran salto cualitativo y cuantitativo en tres años, consolidándose. El plan de negocio que elaboré fue clave para este crecimiento".

No solo ha crecido su negocio, Maribel ha transformado la vida de este apacible pueblo de la Alcarria conquense. "Los visitantes quedan fascinados, hemos elaborado vinos espectaculares, mostramos el encanto del pueblo, su patrimonio, le otorgamos valor y lo transmitimos a las nuevas generaciones".



Mercedes de Loro Arcas

Lavanda - Artesanía Lavadaña
BRIHUEGA, GUADALAJARA

Mercedes y su socia Maite, tras quedarse ambas en el paro, decidieron reinventarse haciendo algo innovador que las llenase. Al descubrir Mercedes que su marido tenía un campo de lavanda, decidieron darle uso. "Empezamos nuestra empresa, Lavadaña, comercializando lo típico: jabones de lavanda, pero luego, la lavanda nos llevó a crear mucho más: ambientadores, saquitos de olor... y, por casualidad en una comida, surgió la idea del licor de lavanda. Innovamos paso a paso", nos cuenta.

Cuentan que emprender un negocio en el campo no es fácil, pero poco a poco fueron superando las dificultades que se iban encontrando e innovando en producto. "El pueblo te da una calidad de vida excepcional, si embargo, las oportunidades laborales son menores". No obstante, resalta el apoyo de la comunidad y la importancia del trabajo en equipo entre mujeres para superar obstáculos.

En un mundo donde la producción en serie está a la orden del día, Mercedes pone en valor el trabajo hecho con las manos: "Es trabajo artesanal. Desde el pensamiento del producto hasta su confección, todo se hace uno a uno, con dedicación y amor. Y cuando lo entregas, imaginas la persona que lo recibirá, eso es lo especial".

Descubre aquí
su historia:



El camino de Mercedes y Maite ha sido desafiante, con altibajos, pero han logrado superarlos juntas. Y esa satisfacción de ver sus productos reconocidos y aceptados es invaluable. Lo más importante es "creer en tu proyecto, trabajar paso a paso y encontrar un compañero o compañera que te complemente. El trabajo en equipo es clave".

Mercedes nos cuenta que han recibido un gran apoyo del sector artesano, "es como una piña en la que nos ayudamos mucho. Incluso con artesanos y artesanas de la competencia, la verdad es que nunca nos hemos encontrado a nadie que no nos quiera ayudar. Al contrario, nos dan consejos y nos proporcionan pautas. Y nosotras hacemos lo mismo".

El emprendimiento tiene sus pros y contras, pero para ellas, ha sido un camino de aprendizaje y crecimiento. "Las cosas se consiguen, cuesta mucho, nosotras ya llevamos muchos años, pero al final viene la recompensa".

Y, cuando se les pregunta si volverían a emprender en el mundo rural, su respuesta es clara: "Sí, sin dudarlo. Hemos creado nuestro espacio, y ahora queremos compartirlo con otros artesanos. Es una satisfacción enorme".



"En el trabajo artesanal hay que valorar la dedicación y el cariño que se pone en cada producto"



Rosa Arenas

Ceramista - Temple Ceramic
ALBACETE

Rosa, ceramista y diseñadora de producto, es mucho más que sus habilidades. Su historia es la de un regreso, un retorno a sus raíces en Albacete, donde la cerámica se convirtió en su modo de vida.

"Decidí volver a Albacete porque al final es mi tierra. Aquí tengo todos los apoyos para poder realizar una tarea que es la de emprender, que en muchas ocasiones es difícil y me salió de manera natural volver a mis raíces, por así decirlo". Este regreso no fue solo geográfico, fue una reconciliación con su pasión, un reencuentro con la esencia de su arte.

“Me fui de Albacete con muchas ganas, pero al final, la tierra siempre tira”

La cerámica se reveló como su vía para fusionar sus estudios de diseño gráfico e industrial en un producto en 3D. "Vi en la cerámica una actividad que me iba realmente a gustar y decidí apuntarme a la escuela de Manises, una escuela centenaria de gran prestigio. Después acabé mis estudios en París".

Rosa no echa de menos su vida cosmopolita en París, "Albacete es una ciudad muy cómoda, tengo un respaldo emocional muy grande. Al final es mi ciudad, he vivido aquí, me fui con muchas ganas, pero al final la tierra siempre tira. Y para emprender, la verdad, ha sido la mejor decisión".

Descubre aquí su historia:



Para ella ha sido un acierto emprender en una ciudad pequeña, ofreciendo un servicio que "en una gran ciudad tiene muchísima competencia, en cambio, en Albacete es nuevo". Además de la venta de sus productos de cerámica artesana, Rosa comparte sus conocimientos impartiendo cursos y talleres.

Hace cinco años que emprendió esta actividad y "cada día es un aprendizaje, es un pasito a pasito y creo que no cambiaría todo ese aprendizaje hecho a base de ensayo-error". Porque nos cuenta Rosa que ser emprendedora no es solo ejercer la actividad, también implica llevar un negocio, y esto no se enseña en la escuela de diseño ni en la de cerámica.

Por eso, anima a todas las mujeres a emprender sus sueños, a dejarlo todo para dedicarse a su actividad favorita, como ella hizo. "Es cierto que emprender es complicado, requiere mucho esfuerzo y a veces el esfuerzo no está recompensado, pero todo llega, y tener un trabajo que te apasiona y te gusta lo compensa todo".

La vida reposada en un municipio pequeño, junto con la actividad en el taller "pausada, centrada en el proceso y en lo que estás haciendo" es como una meditación que ayuda a Rosa a conectar con la naturaleza.



Rosa María López

Eco Huevos Los Molinos

CARRASCOSA DE HARO, CUENCA

Descubre aquí
su historia:



¿Te imaginas pasar un día fantástico visitando una ecogranja, conviviendo con ocas, chivos, burros y gallinas, y terminar comiendo unos deliciosos huevos ecológicos en un restaurante ubicado en la misma granja? Pues añádele una visita al único molino de agua activo de Castilla-La Mancha y ya tendrás un plan ideal para toda la familia.

Eso es lo que pensó Rosa María López cuando decidió emprender esta aventura. "Quisimos seguir la trayectoria de la familia de mi marido, que se había hecho cargo del molino durante muchísimos años". Y así fue cómo convirtieron el molino de su abuelo en un museo que ya ha recibido todo tipo de visitas. "¡Hasta vino un grupo desde Venecia a pasar el día!".

Además del molino, la experiencia se complementa con la organización de rutas por la zona, visitas al Castillo de Haro y al pueblo de Carrascosa de Haro. "Estamos promoviendo el turismo local. Todo esto lo complementamos con productos de nuestra huerta y la harina que hacemos con la maquinaria del molino. Todo es casero".

La tranquila vida del pequeño pueblo de Carrascosa de Haro, con apenas setenta habitantes, ha visto cómo grupos grandes y familias llenan sus calles en busca de una experiencia rural completa que les ayuda a desconectar de la ciudad. "Aquí, los niños y niñas dejan de lado los móviles y las tabletas. Juegan con ramas, hojas y animales... Se les ve felices y lo mejor de todo es que los padres se unen a sus hijos para jugar y divertirse con ellos".

Pero Rosa no reniega de las tecnologías. "Aunque el boca a boca también me ayuda mucho, las redes sociales son las que me están ayudando a dar la difusión que necesito para que la gente venga a visitarnos. Me están dando vida".

Al mirar hacia atrás, se sorprende de cómo ha cambiado el papel de la mujer en el mundo rural. "Ahora tenemos la oportunidad de acceder a formación, a las tecnologías y tenemos más voz, se nos escucha".

En el fondo, Rosa cree que el amor por la tierra se hereda. Por eso está encantada con la ayuda que le brinda su hija. "Ahora mismo, si no fuera por ella y su apoyo, yo no estaría aquí, la verdad".

"Aquí, los niños y los mayores se olvidan de los móviles durante unas horas"

Teresa Mañas

Agricultora - Pistachos Maná
VILLARROBLEDO, ALBACETE

Después de varias décadas dedicadas a la agricultura tradicional junto a su esposo, Teresa Mañas decidió dar un giro a su proyecto familiar y aventurarse en la comercialización directa de sus pistachos. “Fue un paso natural, tras años siendo agricultores, sentimos la necesidad de llevar nuestro producto hasta el consumidor final”.

Ser mujer agricultora no es algo nuevo para Teresa, “mi madre y mi abuela ya se dedicaban a la agricultura. Mi madre ha sido siempre una luchadora, una empresaria agrícola incansable. Ella plantó los manzanos, y aunque al principio tuvo dificultades para comercializar, su perseverancia fue inspiradora”. Para ella, el cambio en el papel de la mujer rural es notorio y alentador. “Ahora nos sentimos más respaldadas por la familia; el apoyo de mi esposo y mis hijos es invaluable”.

Teresa ha dado un paso valiente en su emprendimiento hacia la comercialización. “Salir a los mercados, aprender de otros productores y entregar un producto que hemos mimado con esmero es una satisfacción enorme”. Además, resalta el papel de la mujer en el mundo rural, destacando su capacidad racional, su arraigo a la tierra y el amor a los ancestros, a las raíces como elementos esenciales.

Descubre aquí
su historia:

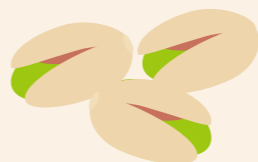


Teresa destaca la importancia de preservar la tierra para las futuras generaciones y por eso su proyecto se basa en una agricultura ecológica, adoptando métodos respetuosos con el medio ambiente. “Es una filosofía de vida, más que solo vender un producto ecológico; es mantener un estilo de vida armonioso”.

También destaca la conexión directa con los consumidores y la implicación de toda la familia en el emprendimiento. “Emprender en familia, con mi gente querida, me ha permitido proyectar mis sueños”. Para Teresa “es mejor decir ‘me equivoqué, porque hice esto mal, que ‘no lo hice porque no me atreví”.

Al reflexionar sobre el futuro, se ve como parte de una marca reconocida por su calidad y prestigio. “Queremos seguir abriendo caminos y siendo pioneros en lo que hacemos”.

Si de algo está convencida es del potencial del cultivo de pistachos como una alternativa valiosa en la región en época de sequía. “Es una opción que se adapta bien a nuestras tierras y ofrece oportunidades reales. Además, el pistacho es un producto con propiedades excepcionales”, concluye, apostando por una agricultura extensiva que regenere la tierra y marque un rumbo sostenible para el futuro.



“Mimamos nuestros pistachos
como si fuesen joyas”



Vanesa Carranza

APICULTURA - BIROS MIEL ECOLÓGICA
LOS CORTIJOS, CIUDAD REAL

Vanesa Carranza se confiesa una mujer curiosa. Esta curiosidad la llevo a interesarse por el mundo de las abejas y la apicultura. Poco a poco, lo que empezó siendo una afición en sus ratos libres, maduró hasta convertirse en su profesión “tengo la suerte de convertir mi hobby en una profesión que me da estabilidad económica”.

Después de haber vivido un tiempo en Madrid, y tras un curso de formación en apicultura, Vanesa decidió volver al pueblo de su infancia: Los Cortijos, donde quiso emprender su aventura con las abejas.

“Si pudiese cambiar algo sería arrancar con más firmeza y menos dudas desde el principio, porque al final, si las cosas se hacen con ganas, salen bien”

Su actividad consiste en la producción de mieles monoflorales, multiflorales y melatos, dependiendo de la época del año. Vanesa combina la elaboración de miel con el compromiso con las abejas y los polinizadores. “De la mano de Ecocolmenas, una ONG que lucha por contribuir a la conservación de las abejas a través de la apicultura sostenible, realizamos proyectos como

Descubre aquí su historia:



“Apadrina una colmena” o “Apicultor por un día” que consisten en la donación a cambio de vivir una experiencia apícola. Además, también realizan talleres de apicultura y educación medioambiental para todas las edades.

Ser mujer emprendedora en el campo es un reto para Vanesa. Aun así, cree que el rol de la mujer en su sector ha evolucionado, “antes no se veía tanto su presencia en labores del campo, su función se relegaba a realizar tareas igualmente importantes como el mantenimiento de las instalaciones, el envasado o la venta. Ahora su participación es fundamental”. Para ella, el género no supone limitación alguna en su entorno rural. Ve oportunidades y recursos actualizados, donde vivir allí es igual de enriquecedor que en cualquier otro lugar.

Nos cuenta Vanesa que sus inicios no fueron fáciles. “La incertidumbre me invadió y me costó despojarme de los miedos y dudas iniciales. Si pudiese cambiar algo sería arrancar con más firmeza y menos dudas desde el principio, porque al final, si las cosas se hacen con ganas, salen bien”.

También resalta la importancia de la formación para seguir creciendo en un proyecto que de momento le aporta un sentimiento de satisfacción que no le aportaban otros proyectos. “Aprendí mucho en los cursos de apicultura, pero las abejas también me enseñan muchas cosas”.





GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Cultivamos
la **igualdad**