EMPRENDEDORAS

LEADER

ANDALUCÍA RURAL

JUNTA DIRECTIVA DE ARA

Presidente: David J. García Ostos. GDR Campiña y Los Alcores de Sevilla

Vicepresidenta 1ª: Isabel Uceda Cantero. GDR Campiña Norte de Jaén

Vicepresidenta 2ª: Juan Pérez Guerrero. GDR Subbética Cordobesa

Vicepresidente 3º: Antonio Campos Quijada. GDR Poniente Granadino

Secretario: Rafael Torrubia Ortigosa. GDR Axarquía

Tesorero: Pedro José Romero Rubio. GDR Andévalo Occidental

Vocales:

José Díaz Ibáñez. GDR Filabres Alhamilla

Mª del Carmen Collado Jiménez. GDR Campiña de Jerez y Costa Noroeste de Cádiz

Mª Dolores Varo Malia. GDR Litoral de la Janda y Los Alcornocales

José Álvarez Rivas. GDR Campiña Sur Cordobesa

Juan José Castillo Castillo. GDR Alpujarra Sierra Nevada de Granada

José Antonio Ayala Oporto. GDR Cuenca Minera de Riotinto

Luis Miguel López Barrero. GDR La Loma y las Villas

Miguel Asencio Espejo. GDR Antequera

Manuela Cabello González. GDR Aljarafe Doñana

Gerencia: Ignacio Mª García Saura

Equipo técnico: Consuelo Llano González, Ramona Ramos Llorens, Yolanda Aguilera Delgado y Pedro Fernández Menéndez

Diseño y maquetación: Edinexus

Edita:

Asociación para el Desarrollo Rural de Andalucía (ARA)

C/ Industria,1, planta 3ª, módulo 20

Parque Empresarial PISA. Edif. Metropol I

41927 Mairena del Aljarafe (Sevilla)

Tel. +34 954 769 722 Fax. Móvil: 618 212 064

e-mail: ara@andaluciarural.org

www.andaluciarural.org

Financia

Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

EMPRENDEDORAS
LEADER
ANDALUCÍA RURAL

Una pubicación de ARA

ÍNDICE

MUJERES VALIENTES QUE IMPULSAN EL DESARROLLO DEL TERRITORIO 1
Carmen Crespo Díaz
Consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

EMPRENDEDORAS 'LEADER' DE ANDALUCÍA 2
David J. García Ostos
Presidente de ARA

PROYECTOS

Almería

GDR ALPUJARRA SIERRA NEVADA ALMERIENSE. Fuensanta La Torre y Blanca Llopis / Berja 7

GDR FILABRES ALHAMILLA. María Zamora Cervantes / Tabernas 9

Cádiz

GDR CAMPIÑA DE JEREZ Y COSTA NOROESTE DE CÁDIZ. Ángela Adrover Amer / Puerto de Santa María 11

GDR CAMPIÑA DE JEREZ Y COSTA NOROESTE DE CÁDIZ. Elisabeth Ramírez Jarana / Trebujena 13

GDR SIERRA DE CÁDIZ. Esther Rivera Barroso / Setenil de las Bodegas 15

Córdoba

GDR CAMPIÑA SUR CORDOBESA. Sara Cantos Jiménez / Montilla 17

Continúa en la página siguiente

Granada

GDR ALPUJARRA SIERRA NEVADA DE GRANADA. Daniela Estévez Enrique / Busquístar 19

GDR ALTIPLANO DE GRANADA. Elisa de la Torre Rausell / Cuevas del Campo 21

GDR ARCO NORESTE DE LA VEGA DE GRANADA. Mercedes García Sánchez / Nívar 23

GDR GUADIX. Lourdes Martínez Raya / Hernán Valle (Guadix) 25

GDR PONIENTE GRANADINO. Teresa Cantón Naranjo / Loja 27

GDR VEGA SIERRA ELVIRA. Mª Leticia García Sánchez / Chauchina 29

Jaén

GDR LA LOMA Y LAS VILLAS. Mercedes Caño Sánchez / Úbeda 31

GDR SIERRA DE CAZORLA. Paz Garrido Lara / La Iruela 33

GDR SIERRA DE SEGURA. Mercedes de los Llanos Cifuentes / Villarrodrigo 35

GDR SIERRA SUR DE JAÉN. Mercedes Cano Hidalgo / Ermita Nueva (Alcalá la Real) 37

Málaga

GDR SIERRA DE LAS NIEVES Y SERRANÍA DE RONDA. Noemí González de la Plata / Tolox 39

Sevilla

GDR ALJARAFE DOÑANA. Carmen Suárez Muñoz e Inma Márquez Algaba / Aznalcázar 41

GDR BAJO GUADALQUIVIR / Mª Carmen Viruel Flores / Los Palacios y Villafranca 43

GDR CAMPIÑA Y LOS ALCORES. Gema Narváez Flores / Écija 45

GDR MEDIO GUADALQUIVIR (Córdoba). El proyecto de G. Narváez se desarrolla en estos tres Grupos 45

GDR SIERRA MORENA CORDOBESA 45

GDR GRAN VEGA DE SEVILLA. Lidia Martínez Grimaret / Brenes 48

GDR SIERRA MORENA SEVILLANA. Sarah Carolina Denie / San Nicolás del Puerto 50

MUJERES VALIENTES QUE IMPULSAN EL DESARROLLO DEL TERRITORIO

Las mujeres han sido, son y serán siempre un pilar fundamental del desarrollo de la sociedad y, especialmente, de las zonas rurales. Su trabajo, en muchas ocasiones poco visibilizado, es una pieza clave para avanzar en la mejora de las condiciones económicas, sociales y de bienestar de estas áreas donde se mantiene la población, en gran medida, gracias a su presencia.

Por esta razón, desde el Gobierno andaluz apoyamos a un colectivo que, desgraciadamente, aún tiene retos por afrontar para alcanzar la igualdad real de oportunidades en el ámbito agrario, pesquero y medioambiental. Entre las numerosas medidas que pone en marcha la Junta de Andalucía en pro de la equidad se encuentra el inicio de la tramitación del Anteproyecto de Ley del Estatuto de las Mujeres Rurales y del Mar, que será el tercero de España y el primero que incluya a las mujeres del sector pesquero. Seremos, por tanto, una tierra pionera en la defensa de los derechos de estas profesionales que, sin duda, merecen tener garantizado, por ley, un trato igualitario.

Asimismo, otra de las líneas de actuación de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible para impulsar las iniciativas de mujeres es la gestión de ayudas a la puesta en marcha de iniciativas a través de los Grupos de Desarrollo Rural de las zonas Leader de Andalucía. A través de esta vía son muchas las emprendedoras que están arrancando con una actividad económica que contribuye directamente tanto a la visibilización del potencial de este colectivo como a la mejora de la economía de los municipios en los que residen.

Personalmente, como mujer trabajadora que, además, proviene del mundo rural, me siento muy cercana a esas valientes que han decidido apostar por sí mismas y mostrar al mundo que son capaces de todo aquello que se proponen. A lo largo de su camino, las emprendedoras cuentan, y contarán en el futuro, con la Junta de Andalucía y conmigo, personalmente, porque desde el Gobierno autonómico estamos convencidos de que es indispensable seguir trabajando junto a ellas para allanar todas las dificultades de un sendero por el que deben poder transitar en las mismas condiciones que los hombres. Sin techo de cristal, sin diversidad de retribuciones y sin encasillamiento de las labores a desarrollar. Porque mujeres y hombres tienen las mismas capacidades para trabajar por su familia y su tierra. Para contribuir a la recuperación económica en un momento marcado por la pandemia por Covid-19 donde toda la sociedad y, sobre todo el sector agroalimentario, está dando lo mejor de sí para poder salir adelante en las mejores condiciones posibles.

Es un contexto complejo, pero estoy convencida de que estas mujeres, que han dejado atrás los miedos y se han decidido a apostar firmemente por el negocio que siempre han soñado, obtendrán frutos inmejorables como recompensa a su esfuerzo.

Carmen Crespo Díaz
Consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

EMPRENDEDORAS 'LEADER' DE ANDALUCÍA

El empuje de las mujeres rurales como motores del desarrollo del medio rural andaluz queda patente en esta publicación que ARA edita con la financiación de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía.

El libro 'Emprendedoras LEADER de Andalucía' recoge una selección de historias de emprendimiento, de innovación, tenacidad y perseverancia que han impulsado mujeres en las diferentes zonas rurales de nuestra Comunidad Autónoma.

En primera persona, nuestras protagonistas nos hablan de sus empresas; de sus inicios, de su evolución y de sus problemas derivados de la crisis sanitaria, que ha puesto en un aprieto muchas de estas iniciativas pero que lejos de doblegarse han demostrado su resiliencia y capacidad de adaptación en unos tiempos inciertos como los que nos ha tocado vivir.

Cada una de las empresas, proyectos e iniciativas que aparecen en esta publicación han recibido o están pendientes de recibir ayuda económica LEADER cofinanciada por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y la Junta de Andalucía, además del asesoramiento, acompañamiento y apoyo técnico y jurídico que se les presta a estas promotoras desde su correspondiente Grupo de Desarrollo Rural.

En esta línea, la veintena de proyectos publicados responden a la gestión sostenible de los recursos rurales, la búsqueda de nuevos yacimientos de empleo, su empoderamiento en los órganos de decisión de empresas, cooperativas, asociaciones y entidades, comercio online, servicios a la población rural, agricultura ecológica de vanguardia, economía circular, etc.

Quiero destacar la importancia de las ayudas LEADER, a las que nuestras emprendedoras siguen acudiendo para sus proyectos. Unos incentivos que, como todas coinciden en señalar, deberían simplificarse para facilitar su acceso.

Por último, es nuestro propósito que estas mujeres, que han diseñado su propio futuro profesional en sus pueblos, sirvan de ejemplo e inspiración a otras muchas experiencias que funcionan con éxito o proyectos incipientes que desean aplicarse en el medio rural.

David J. García Ostos
Presidente de ARA

SONRISAS BILINGÜES

Berja, en la comarca de la Alpujarra Sierra Nevada Almeriense, es un pueblo joven y con futuro. ¡Y qué mejor lugar para desarrollar tu actividad profesional que rodeadas de niños y niñas! Eso fue lo que pensaron Fuensanta La Torre y Blanca Llopis, dos jóvenes emprendedoras de este pueblo almeriense que dirigen el Centro de Educación Infantil Bilingüe Fabulino School. En 2020, el centro ha cumplido dos años de funcionamiento, llenos de risas y simpáticos momentos de los más peques de la casa.

Estas dos jóvenes emprendedoras decidieron un día arriesgarse y crear su propio proyecto en el pueblo donde vivían y habían crecido: "Teníamos claro que queríamos seguir trabajando en Berja y en la educación, porque nos encanta y es lo que hemos hecho siempre", explican.

A Fuensanta y Blanca les unió su pasión por los niños y ganas de emprender. "Cuando acabamos nuestros estudios de Educación Infantil, comenzamos a trabajar en municipios cercanos. Así que, tras pensarlo mucho, decidimos dar el paso y crear nuestro propio centro infantil en Berja", recuerdan.

La guarde abrió en 2018 con muy poquitos alumnos y las dos jóvenes trabajando en el centro. Poco a poco, los peques comenzaron a llegar y con ellos más trabajadoras para atenderlos. "Somos cuatro mu-

jeres jóvenes y tenemos lista de espera de peques que no han podido matricularse al estar todas las plazas cubiertas. Hemos tenidos un crecimiento enorme en muy poco tiempo debido a un intenso trabajo que sigue dando sus frutos", valoran ambas.

Fabulino School gusta a las familias porque la educación ofertada se basa en dos pilares fundamentales hoy día: nuevas

tecnologías e inmersión lingüística como fórmula para familiarizarse con un idioma extranjero. "Fuimos el primer centro de educación infantil bilingüe del municipio y también el primero donde las nuevas tecnologías tienen un gran protagonismo en la docencia; contamos con una pantalla táctil gigante para enseñar al alumnado".

Como todas las pequeñas empresas rurales, el centro también se ha resentido con la

crisis sanitaria. "La pandemia ha hecho bajar el número de alumnos matriculados con respecto a años anteriores, y a pesar de esto Fabulino School tiene actualmente todas sus plazas cubiertas y tiene lista de espera".

En estos dos años intensos de trabajo, recuerdan que la financiación ha sido el principal problema en sus inicios. No obstante, ellas consiguieron seguir adelante porque tenían las ideas claras: "Teníamos claro nuestro objetivo y no cejamos en el empeño" y aseguran que el mejor consejo que pueden dar es que "hay que trabajar mucho y ser consciente de que te cerra-

rán algunas puertas en el camino pero que también encontrarás personas que quieran ayudarte. Al final es muy gratificante conseguir lo que te propones", explican.

Ellas agradecen al GDR Alpujarra Sierra Nevada Almeriense todo el apoyo y asesoramiento recibido. "La gerente del GDR, Mª Salud Gómez, junto con la técnica, Isabel Olvera, siempre han estado ahí cada vez que las hemos necesitado", aseguran.

Fabulino School
Calle Córdoba, 3 Bajo. 04760 Berja
Tel. 662 22 66 83
ceifabulinoschool@gmail.com

FERTILIZANTES ECOLÓGICOS

En el desierto de Tabernas, en Almería, crece el talento. Además de escenario de innumerables películas, hay una empresa dirigida por una mujer que se dedica a la agricultura ecológica de vanguardia, y lo hace con vocación netamente exportadora. Desde este árido espacio enclavado en la comarca de Filabres Alhamilla, María Zamora Cervantes se ha convertido en una de las mejores embajadoras del pujante sector agrícola almeriense, desarrollando y comercializando agronutrientes y fertilizantes ecológicos a medida en todo el mundo. Su empresa, Vellsam, exporta a más de una treintena de países y tiene sede propia en Colombia, Portugal y El Líbano.

María es una revolucionaria que ha abierto caminos en espacios donde hasta hace muy poco las mujeres eran invisibles; cuando ninguna mujer viajaba por temas de negocios en avión, María ya lo hacía. Cuando apenas se veían mujeres en el campo, ella se ponía al frente de las explotaciones agrícolas y recorría las tierras. Y de no ser por el coronavirus, esta primavera María hubiera sido la primera mujer en obtener el visado para viajar sola a Arabia Saudí para asuntos comerciales.

Vinculada al mundo empresarial desde la década de los 80, esta empresaria cuenta que "la chispa loca" que debe tener cualquier emprendedor prendió en ella con fuerza, y después de trabajar un tiempo por cuenta ajena, arriesgó y decidió fabricar sus propios productos, es decir, principios activos de base orgánica. "Pensamos que sería difícil competir en el mercado con una nueva marca por el gran número de firmas comerciales con presencia en Almería. Así que empezamos la casa por el tejado, fabricando para otros en lugar de lanzar una propia", bromea. De esa etapa, recuerda que aprendió "a hacer las cosas bien".

En 2004, Vellsam empezó a abrirse al mercado extranjero. Argelia fue el primer país donde lanzó sus productos. "Recuerdo que en el avión la única mujer occidental era yo". Hoy, 16 años después fabrican más de 100 formulaciones diferentes en pleno

desierto de Tabernas, sus fertilizantes están en 33 países y la empresa continúa creciendo. Hace tan solo dos años que Vellsam abrió dos oficinas más en Roquetas de Mar y Níjar. "Mucha gente de Almería no nos conocía y apostamos por reforzar nuestra presencia en la provincia", explica satisfecha.

Ubicación

La empresa se instaló en Tabernas. "Me pareció un punto bien comunicado y conectado por la autovía A-7, por ejemplo, hasta el puerto de Algeciras". Además, a María le gustó el espacio de que disponían; más de 3,5 hectáreas en pleno contacto con la naturaleza. "Desde un principio, tuve claro que nuestros productos iban a estar orientados hacia la agricultura biológica".

Un proyecto que no acaba

Desde entonces ha tenido que luchar mucho con la administración para sacar adelante su proyecto. "No es lo mismo instalarte en una ciudad, donde hay polígonos industriales, más cultura empresarial y hábito de trabajar con industrias, que en el medio rural". Y añade: "Las complicaciones continúan cada vez que necesitamos crecer", refiriéndose a la demora en la concesión de licencias y permisos municipales.

Uno de los aliados en su crecimiento ha sido el GDR Filabres Alhamilla. "El Grupo está convencido de la importancia de las iniciativas industriales en esta comarca". Tanto es así que no es la primera vez que los fondos de desarrollo rural apoyan este proyecto. En esta ocasión, LEADER ha financiado la puesta en marcha de un laboratorio para phytovacunas biológicas en Vellsam. "Ahora todos los productos tratan de ayudar al suelo para que las plantas puedan absorber más fácilmente los nutrientes de la tierra", explica esta emprendedora almeriense.

Mujeres en puestos cualificados

En las instalaciones de Vellsam trabajan 50 personas más el personal de las oficinas en el extranjero. "Somos una gran familia y continuamos creciendo", afirma, orgullosa de contar con una empresa eminentemente femenina, con muchas mujeres trabajando en puestos cualificados. Y, además, son trabajadores de la comarca o que se han venido a la zona a vivir y trabajar.

La administradora de Vellsam es rotunda acerca del éxito de su empresa, que atribuye al equipo de personas que trabajan en ella. "Se crece con el equipo humano. Al final los permisos se consiguen, pero si no hay un buen equipo humano detrás no vas a ninguna parte".

Emprender en el medio rural

La perseverancia, la constancia y creer que eres capaz de llevar a cabo tu iniciativa empresarial es la base para que tu proyecto prospere, reflexiona.

Zamora reconoce que en estos años mucho ha cambiado la situación de la mujer en la agricultura y el medio rural. "El mundo se ha abierto a las mujeres y hoy en día tenemos más presencia que antes en los diferentes puestos de una empresa".

Vellsam
Ctra. Nacional 340a Km 477
04200 Tabernas (Almería)
Tel. 950 36 93 18
www.vellsam.com

TURISMO ENOLÓGICO

En plena campiña jerezana, rodeada de un mar de viñedos que tintan de alegría estas tierras, se levanta el alojamiento rural La Bendita Locura, una construcción de mediados del siglo XIX catalogada como patrimonio histórico de Andalucía y que se ha rehabilitado por completo. Un espacio donde la naturaleza se impone y te permite disfrutar de cosas sencillas que en la vorágine de nuestro día a día hemos olvidado. Al frente de La Bendita Locura está Ángela Adrover Amer y su socia Ana Luque, ambas con una larga experiencia y conocimientos en el mundo de los negocios y el turismo.

Convergemos en este proyecto aportando lo mejor de cada una, esperando conseguir que La Bendita Locura se convierta en un espacio de referencia dentro de la provincia", expresa Ángela. Y es que La Bendita Locura se ha convertido en el proyecto de vida de ambas emprendedoras. "Es algo con lo que fantaseábamos a menudo y un buen día ves la casa, el viñedo y sabes que ese es el lugar, que es el momento y te dices ahora y aquí ... o nunca", describen.

Hace tres años Ángela y Ana hicieron la "bendita locura" de vender todo cuanto tenían y apostaron por esta forma de vida creando un espacio de turismo en el que cada persona que visita la hacienda disfruta de la historia que cuenta el edificio, donde cada uno de los cinco sentidos se activan a diario en cada amanecer y puesta de sol; con el trinar de los pájaros, el olor a vino de las barricas y de las botas que han tocado los racimos al vendimiar o saboreando las delicias del huerto.

Aparte de un enclave idílico, el otro aspecto que diferencia La Bendita Locura del resto de alojamientos es el trato directo y personalizado que reciben sus huéspedes tanto para alojarse como para visitar el viñedo, celebrar eventos o simplemente

conocer el proyecto. “Intentamos compartir experiencias con nuestros visitantes, que vivan este maravilloso entorno y que a su marcha salgan con verdaderas ganas de volver”, afirma Ángela.

La campiña jerezana es un espacio que invita a tertulias reposadas. Y nada mejor que con una buena copa de vino en un entorno privilegiado como éste. “Que nuestros clientes conozcan de nuestra mano las propiedades tan increíbles de nuestra tierra, la albariza, el mundo del viñedo y la historia de esta casa que forma parte del patrimonio histórico de Andalucía, etcétera”.

Además del espacio dedicado a alojamiento, la Bendita Locura cuenta con una capilla consagrada a la Virgen del Carmen y grandes salones para celebración de eventos, convenciones, congresos, etcétera.

Desde hace un tiempo, Ángela y Ana elaboran su propio vino tinto ecológico procedente de una de las 15 hectáreas de viñedo que rodean la hacienda. “En ésta se ha injertado de tres variedades de uva tinta: Syrah, Petit-Verdot y Tintilla de Rota.

El mayor problema para sacar adelante este proyecto ha sido la burocracia. “Demasiadas licencias, y mucho tiempo para conseguir tener en regla todo”, explica Ángela, quien agradece al GDR Campiña de Jerez y Costa Noroeste de Cádiz el apoyo recibido. “Sinceramente creemos que, sin su ayuda, este proyecto no hubiese salido adelante. Desde el primer momento que nos pusimos en contacto con el GDR se han volcado en ayudarnos, guiarnos y apoyar La Bendita Locura”.

Después de dos años y medio de obras de rehabilitación y tan solo un año de funcionamiento, coincidiendo con la pandemia, sus emprendedoras son prudentes con la evolución del negocio. “Tenemos buenas sensaciones, los comentarios en redes sociales son muy positivos y nuestros clientes repiten”.

Ángela señala que antes de emprender hay que “tener muy claro los números y que a partir de ahí se preparen para luchar por conseguir lo que desean. Con trabajo e ilusión hay muchas posibilidades de llegar a la meta”.

La Bendita Locura
www.labenditalocura.com
Carretera Jerez-Rota km 6
(Frente a la venta El Cepo)
Camino del Tejar km 2
11500 El Puerto de Santa María (Cádiz)
info@labenditalocura.com. Tel. 670 512 230

GASTRONOMÍA EN CA'MOÑA

Entrar en Ca'Moña, en Trebujena, es adentrarse en la esencia de la provincia de Cádiz, en sus aromas, costumbres y sabores. En este espacio se pueden comprar buenos productos de artesanos y pequeñas familias que miman sus materias primas o tomárselos allí mismo, en la pequeña terraza que da la bienvenida al negocio de Elisabeth Ramírez Jarana.

Uno de los mejores reclamos turísticos es el paladar y la tienda degustación de esta emprendedora hace honor a este lema donde cada bocado de sus productos es una invitación a descubrir la provincia de Cádiz.

En un rinconcito de Trebujena, ha creado un espacio coqueto, cómodo y alegre donde disfrutar de la esencia gaditana a través de los cinco sentidos, que complementa con experiencias turísticas sostenibles en el Bajo Guadalquivir.

Elisabeth vivió un tiempo en Ibiza, pero "siempre con la mente puesta en regresar cuanto antes al Bajo Guadalquivir". Y para empezar de cero nada mejor que hacerlo en el pueblo, Trebujena, donde está su familia y cuenta con casa y comida. "Es un valor añadido muy importante cuando empiezas un negocio". Y así fue como surgió Ca'moña, donde confluyen las dos pasiones de Elisabeth: la gastronomía y el consumo responsable.

Con la ayuda del GDR Campiña de Jerez y Costa Noroeste de Cádiz, Elisabeth ha colado en la red su pequeño estableci-

miento; una ventana online donde concienciar de un consumo responsable, sostenible y “hecho a mano”. Y ha diseñado un ambicioso plan de marketing para dar a conocer “experiencias gourmet” de la cultura popular junto a sectores como la viticultura, la ornitología, tan presentes en estas tierras. “La idea es llegar a un mayor número de clientes nacionales e internacionales con este punto de venta online”.

Su apego por la producción ecológica y los productos de proximidad le viene de su trabajo en la asociación de productos agroecológicos “El Alcaucil”. “Poco a poco me di cuenta de que cada vez había una mayor tendencia a consumirlos y decidí abrir un negocio que impulsara los productos locales, la economía circular y sostenible”.

Antes de la tienda degustación, ya bregó en distintos negocios vinculados con la restauración. “Primero con un puesto de montaditos, que preparaba en un festival de arte callejero en Trebujena. Luego abrí un restaurante en el Bajo Guadalquivir que se inundó al poco tiempo de comenzar hasta que llegó Ca’ Moña y aquí sigo”, relata.

A pesar de la pandemia, Ca’Moña crece poco a poco y ya cuenta con otro establecimiento en Sanlúcar de Barrameda.

Antes de emprender cualquier negocio, Elisabeth, que estudió Turismo y cuenta con numerosos másteres en Turismo Sostenible, Gestión de Calidad y Marketing Digital, recomienda contar con un buen plan de negocio. “Y, sobre todo, es imprescindible que creas en tu proyecto y trabajes día a día. Con constancia, perseverancia, entusiasmo y trabajo todo proyecto sale adelante”, y añade: “Y si cuentas con el asesoramiento y ayuda del GDR como ha sido mi caso, mucho mejor”.

Ca’Moña
C/ Palomares esq. Plaza Andalucía, s/n
11560 (Trebujena) Cádiz
Tel. 665102983
Email: cortijotorreguajar@gmail.com

CLÍNICA VETERINARIA

Hasta hace unos meses, la joven veterinaria Esther Rivera Barroso recorría los pueblos de la Sierra de Cádiz maletín en mano atendiendo a los animales. Su clínica ambulante estaba muy limitada y muchos servicios como ecografías, análisis, pequeñas cirugías o Rayos X no podía ofrecerlos, así que se puso en manos del GDR de la Sierra de Cádiz para abrir una clínica veterinaria en Setenil de las Bodegas.

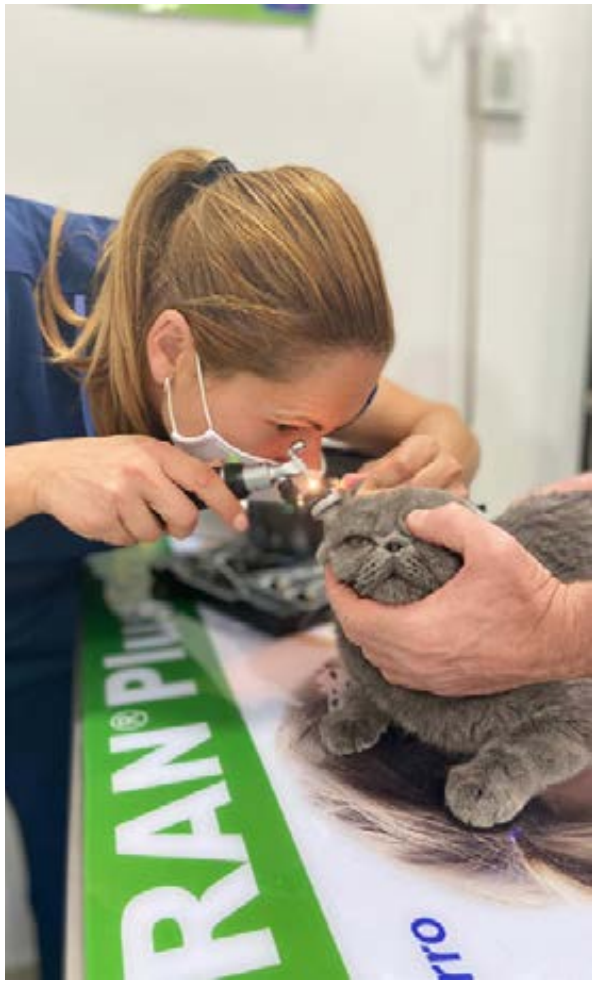
Dicho y hecho. En febrero de 2020 –justo un mes antes de que comenzara la pandemia–, Esther abrió en este pueblo serrano la primera clínica veterinaria de la zona. La más cercana está a 30 kilómetros de distancia.

Y, a pesar de las dificultades actuales, la clínica marcha muy bien. A diferencia de otros, este sector es más resistente a la crisis porque si un animal de compañía enferma se cuidará de él lo mejor posible, sea cual sea su coste económico. “Los dueños de las mascotas no se lo piensan dos veces cuando se trata del bienestar de su animal”, comenta esta veterinaria.

Los vecinos de Setenil de las Bodegas y de los pueblos cercanos están encantados con este nuevo servicio. “Todos sabemos

el estrés y la ansiedad que genera en los animales desplazarse y si la clínica está lejos de tu domicilio, el malestar es aún mayor”, argumenta.

La pasión por los animales y el apego al mundo rural le llevó a Esther a estudiar Veterinaria. “Siempre he trabajado en el mundo equino, la veterinaria es mi profesión y es algo que me apasiona y disfruto”. Por eso, cuando comprobó que en esta zona de Alcalá del Valle, Setenil de la Bodegas y Torre Alhaquime no había este tipo de centros, decidió iniciar su proyecto empresarial.



Además del servicio de veterinaria, se ofrece peluquería canina y para ello cuenta con una joven trabajadora. Ambas comparten su amor y cariño por los animales.

Y aunque Esther ya tiene la clínica para atender a los ‘pacientes, ella sigue desplazándose al campo para visitar equinos y otros animales que precisan atención y no resulta fácil que se desplacen.

Como dice esta veterinaria gaditana: “Alivia mucho saber que cuentas con el apoyo del Grupo de Desarrollo Rural de la Sierra de Cádiz, que me ha informado, asesorado y tramitado todo el papeleo”. Y, es que “la gran cantidad de trámites y papeles que se requieren para abrir un negocio desaniman a cualquiera. Menos mal que están los Grupos de Desarrollo rural para allanarnos el camino”, apunta.

Con todo, ella anima a aquellas personas que se estén planteando emprender un negocio que “den un paso hacia adelante y no teman porque siempre van a encontrar ayuda en el GDR de su territorio”.

Clínica Veterinaria Esther Rivera
Avda. Alcalá del Valle, 27
Setenil de las Bodegas (Cádiz)
Tel. 698 93 01 82

TEJIDOS Y MODA

En sus 40 años de vida son muchas las tendencias de moda que Tejidos Caylo, una reconocida tienda de telas de Montilla, ha visto pasar. Después de cuatro décadas trajinando con el textil, Luis Cantos Cabello cedió hace un par de años el negocio a su hija Sara Cantos Jiménez, una joven emprendedora –maestra de formación– y apasionada del mundo de la moda.

Como el negocio iba creciendo, Sara buscó un lugar más céntrico para sus telas, rediseñó la tienda para ofrecer a sus clientes una experiencia totalmente personalizada y confió en las redes sociales para llegar hasta donde no alcanza el boca a boca.

Con mucho esfuerzo, esta joven emprendedora ha convertido su establecimiento en el lugar donde encontrar el tejido perfecto para cada ocasión especial. Ubicado en una de las arterias comerciales de Montilla, esta localidad de la Campiña Sur cordobesa destaca por la pujanza de su comercio, punto de referencia y visita de otros pueblos de la comarca.

Sara acabó sus estudios de Magisterio en 2014. Un año después, comenzó a trabajar en la tienda de su padre donde aprendió a

identificar las telas más apropiadas para cada ceremonia, su composición, corte y caída, entre otros muchos aspectos. Poco tiempo después asumiría definitivamente las riendas de Tejidos Caylo.

El negocio marchaba bien. Después de tantos años, el padre de Sara contaba con una clientela asentada en Montilla y en los pueblos de la comarca. Así que Sara, aprovechando la marca consolidada decidió abrir su tienda también en internet y puso en marcha www.telascaylo.es, con una amplia variedad de tejidos que también se pueden encontrar en la tienda en Montilla. "Enviamos tejidos a cualquier punto de España". "Tener presencia en internet nos ha dado más visibilidad y clientes", explica.

Sara sabe que ya no es cierto el dicho "el buen paño en arca se vende". Por eso ha confiado en las redes sociales, "una herramienta para ampliar nuestra clientela".

Las novedades llegan a las casas a través de las redes sociales. Pero es eso lo que hace que luego se acerquen a la tienda. Es ahí donde se puede mirar, tocar, preguntar y aprender.

Sara ha encontrado en el mundo de los tejidos el espacio perfecto para dar rienda suelta a sus dotes creativas. Con las telas se pueden hacer muchas cosas. "A partir de una misma tela puedes crear prendas muy diferentes". Una de las cosas que más le gustan es montar su escaparate e ir modelando sobre el maniquí con un corte de tejido.

La crisis del coronavirus frenó en seco la actividad de la tienda como otros tantos negocios. "El sector de tejidos de ceremonia y fiesta se ha visto muy perjudicado ante la imposibilidad de realizar este tipo de eventos". No obstante, "nuestras perspectivas son buenas en la medida en que vayamos recuperando la normalidad", afirma con convicción.

Aunque el relevo en la tienda fue fácil, a Sara se le ha hecho un poco cuesta arriba la ingente burocracia que acarrea cualquier negocio. En este caso no puede decir que haya sido coser y cantar. "Tanto papeleo y retraso en los plazos desanima a los emprendedores que inician su actividad", por lo que pide a la administración "más agilidad en este tipo de trámites para facilitar la apertura de negocios".

Con todo, Sara anima a emprender. "A pesar del riesgo que supone iniciar cualquier actividad por tu cuenta, merece la pena porque haces realidad tu sueño empresarial". Y para que el sueño de Sara se cumpliera, el GDR Campiña Sur Cordobesa ha aportado su granito de arena apoyándolo con fondos LEADER.

Sara sabe que mantener el legado de su padre no es fácil. Por eso, busca la vanguardia en todas sus creaciones.

Tejidos Caylo
Calle Puerta de Aguilar, 23
14550 Montilla (Córdoba)
957 65 13 89
www.telascaylo.es

TURISMO FAMILIAR

En el corazón de la Alpujarra Granadina, está el hotel rural Alcazaba de Busquístar. Un gran espacio de turismo rural, compuesto de apartahoteles en un remanso de paz y tranquilidad en el corazón del parque nacional de Sierra Nevada. Al frente de este negocio familiar, que se ha remodelado hace apenas unos meses, están Daniela Estévez Enrique y cuatro mujeres más.

Esta joven argentina llegó hace dos décadas a España y se enamoró, como tantos otros, de la Alpujarra de Granada. Tras regentar durante años varios establecimientos de restauración en Granada, Daniela, junto a su familia, llegó a la Alpujarra para desarrollar su proyecto de vida y también reencontrarse con sus raíces.

Después de algo más de 3 años de intenso trabajo y en plena crisis sanitaria, la Alcazaba reabría en julio pasado sus puertas tras una profunda remodelación. "Estamos viviendo una situación complicada a raíz de la pandemia; la gente reserva a última hora y con mucha incertidumbre". Sentimientos de temor compartidos por Daniela y su familia, que se han embarcado en esta aventura empresarial y que viven estos momentos con gran preocupación. "Hemos reducido el aforo al 50% y adoptado todas las medidas higiénico-sanitarias necesarias para garantizar la seguridad de nuestros clientes", afirma Daniela, quien destaca la tranquilidad y seguridad de este espacio turístico en plena naturaleza y con todo tipo de servicios tanto para los más pequeños como para los mayores.

Esta joven emprendedora rural ha contado con el apoyo del GDR Alpujarra Sierra Nevada de Granada. "Desde que planteamos la idea, el Grupo nos ha ayudado y asesorado en todos los trámites a seguir y su colaboración ha sido valiosísima".

Daniela y el resto de su familia, todas ellas mujeres, trabajan en el hotel junto

a una trabajadora del pueblo. Ella, junto a su familia, ha reabierto esta instalación hotelera de referencia en la comarca tras modernizar sus instalaciones, que se construyeron en 1995. El complejo cuenta con 59 apartamentos, múltiples patios interiores, salas de servicio (lavandería, calderas, etcétera), gimnasio, sauna, piscina climatizada, pista de squash, terraza, bar cafetería, restaurante, salones de celebraciones y piscina exterior. Daniela confía en que la situación mejore poco a poco y que La Alcazaba recupere el protagonismo que tuvo en sus inicios.

Hotel La Alcazaba de Busquístar
Carretera Órgiva-Laujar, A 4 Km. de Trevélez, km. 37,
18416 Busquístar
Te. 679 076338

MAQUINARIA AGRÍCOLA

Metálicas Hertosa es una empresa familiar de Cuevas del Campo (Granada) que se dedica a la fabricación de remolques, maquinaria agrícola y materiales de construcción. Elisa de la Torre Rausell, junto con su familia, está al frente de este negocio y forma parte del órgano de dirección del mismo, algo poco habitual en un territorio dedicado casi en exclusiva a la agricultura.

Los orígenes de Metálicas Hertosa se remontan a una pequeña carpintería metálica en los bajos de la vivienda de la familia de Elisa. Comenzaba la década de los 80 y también este negocio. Poco después y con muchas dificultades, las instalaciones se ampliaban y con ellas la carpintería se volcaba en atender al sector agrario mediante la fabricación de remolques, maquinaria agrícola y también materiales de construcción.

Desde entonces, el negocio no ha dejado de crecer y adaptarse a los nuevos tiempos de la mano de las TIC y las redes sociales, junto a la modernización del sistema de producción, con máquinas y herramientas nuevas, incorporando un software especializado en el diseño de los productos. “Comenzamos a trabajar en proyectos de agricultura regenerativa y nos hemos especializado en el desarrollo de máquinas adaptadas a las necesidades de nuestros clientes”.

Elisa terminó sus estudios universitarios y completó su formación estudiando inglés en España y Canadá. “Desde un principio tenía claro que quería trabajar en el negocio familiar; además tampoco había otras muchas opciones ya que por entonces no era habitual ni resultaba fácil dedicarse a

otra cosa que no fuese la agricultura en un pequeño pueblo de interior en el Altiplano de Granada", recuerda.

La empresa que dirige está a caballo entre una gran fábrica que produce en cadena y el artesano del hierro. "Utilizamos software avanzado para el diseño y producción de nuestros productos. Además, los clientes nos piden que les desarrollemos sus ideas y las transformemos en máquinas".

En su trayectoria empresarial, Elisa se ha encontrado infinidad de dificultades y problemas. "En este sector, no hay muchas mujeres en los órganos de dirección, con el añadido de que nuestros clientes no están acostumbrados a negociar con nosotras; a veces ayuda tu condición y otras muchas, no".

2020 está siendo un año complicado; al bajo precio del aceite de oliva en los mercados, los cambios en la normativa de los remolques, la saturación de mercados, hay que añadir la COVID-19 y el envejecimiento de sus clientes. Además, las empresas de las zonas rurales tienen el problema añadido de la falta de mano de obra especializada. Y, aunque Metálicas Hertosa sea una empresa con más de 29 años de experiencia en el sector y sólida, no está exenta de todos los riesgos y problemas de estos momentos tan inciertos.

El GDR del Altiplano de Granada ha realizado un "impecable trabajo" para que este proyecto viera la luz. "Me han guiado en todo el proceso de preparación de la documentación y para realizar la solicitud. Sin ellos, nos habría costado el doble de tiempo y esfuerzo reunir la información", finaliza.

El hecho de tener el negocio en un entorno rural alejado de un gran centro urbano también limita su actividad empresarial. "En algunas ocasiones nos pasa factura con los clientes y los proveedores". Aun así, Elisa está satisfecha de trabajar en el pueblo. "En mi caso, ya estaba aquí el negocio, no he podido elegir, pero me siento muy orgullosa de estar en mi pueblo, de ayudar a mantener la economía de la localidad y sostener la vida rural".

Y añade: "Cuánto más tiempo vivo aquí, más me doy cuenta de lo mucho que me gusta; sin atascos, sin colas interminables, agobios y aglomeraciones. Los niños juegan en las calles y pueden ir andando al cole, el aire es limpio y tardo en ir a trabajar 5 minutos en coche... Cuando quiero ir a la ciudad, tardo una hora y poco... No estamos tan lejos", argumenta.

Elisa lanza un mensaje claro a aquellas mujeres que quieren emprender: "Empezar un proyecto es difícil y te pondrán trabas e impedimentos, pero si crees en él y, sobre todo, tienes la financiación adecuada, siempre se encuentra la manera de seguir adelante, quizá no de la forma que en un principio se había pensado, pero hay que ser abierta de mente para poder adaptarse a cada situación".

Metálicas Hertosa, SL
Calle Pozas, 0, 18813 Cuevas del Campo, Granada
Tel.958 71 81 56
www.metalicashertosa.es

DESCUBRIR DESDE EL TREN

Mercedes García Sánchez se subió literalmente al "tren" del emprendimiento en 2012 para mostrar la riqueza patrimonial y paisajística de los 13 municipios del Arco Noreste de la Vega de Granada cuyo principal reclamo es el Parque Natural de la Sierra de Huétor y el Parque Natural y Nacional de Sierra Nevada. Siete años después, el juguete favorito de los hijos de Mercedes, el tren, se convertiría en su medio de vida y en uno de los reclamos para conocer esta comarca montañosa a escasos kilómetros de Granada.

En la primavera de 2019, Mercedes daba los primeros pasos de su aventura empresarial: "Durante varios meses alquilé un tren con el que realizar actividades de interpretación del patrimonio cultural, medioambiental, científico, etc. Tal fue el éxito que en septiembre compré un tren de carretera y comencé a tramitar mi proyecto con la ayuda del GDR Arco Noreste de la Vega de Granada", recuerda.

Su amplia formación ambiental y experiencia en la gestión de espacios protegidos han sido el combustible del que se ha alimentado este tren que une el medio rural con la ciudad.

El conocido como "Tren del Patrimonio" ofrece paseos interpretativos y experiencias culturales a través de diferentes itinerarios repletos de actividades y talleres que descubren al visitante la multitud

de recursos de estos espacios naturales y de sus pueblos; historia, biología, geología, gastronomía, física, química, astronomía, etc.

"No se trata de un tren turístico al uso sino de un recurso de ocio desde el que se promueve la sensibilización ambiental y se pone en valor el patrimonio de los pueblos que recorre", aclara García Sánchez para quien uno de los puntos fuertes de su iniciativa empresarial es la estrecha colaboración que mantiene con las empresas del territorio y los Ayuntamientos de la comarca.

El Tren del Patrimonio que conduce Mercedes tiene una longitud de 18 metros y dos vagones que se llenan cada jornada de amantes de la naturaleza y el patrimonio que buscan adentrarse en el mundo rural de una forma diferente.

El Parque Natural es una fuente inagotable de recursos por descubrir que Mercedes desvela poco a poco a través de multitud de rutas adaptadas a los distintos viajeros: escolares, personas con discapacidad, familias, personas mayores, etc.

Financiación

La financiación y la visibilidad son, según Mercedes, los principales problemas a los

que se enfrenta cualquier empresa rural. Para paliar esta situación, propone estar presente en las Redes Sociales y acudir a un Grupo de Desarrollo Rural para que te asesore y ayude a llevar a buen puerto tu iniciativa empresarial. "Desde un principio, el GDR Alfanevada apostó por este proyecto y todo ha venido rodado. El parón que hemos vivido a raíz del coronavirus ha servido para planificar nuevas actividades", apunta.

Esta promotora de Nívar aconseja aprovechar los recursos que facilitan las administraciones y demás entidades en el medio rural. Por eso, anima a acudir a un Grupo de Desarrollo Rural para tramitar cualquier iniciativa de emprendimiento y fomentar la colaboración con las empresas y entidades de la zona. "Para cualquier negocio que comience su actividad es fundamental la sinergia y colaboración con el resto de entidades del entorno", concluye.

Tren del Patrimonio
Parque Natural Sierra de Huétor
18214 Nívar, Granada
www.trendelpatrimonio.com
Teléfono: 617 47 83 16

CONSERVAS VEGETALES

La joven emprendedora LOURDES MARTÍNEZ RAYA está decidida a aportar su granito de arena en la titánica lucha contra la despoblación y el cambio climático. Desde su cortijo familiar Torre Guajar, en la pedanía accitana de Hernán Valle, Lourdes le ha dado una vuelta al negocio familiar, y todo el conocimiento y buen hacer de sus productos agrícolas los presentará, a partir de ahora, en conservas vegetales, un producto que de forma artesana y natural llegará a la despensa de los establecimientos de la comarca y a cualquier punto gracias a internet.

El cortijo, ubicado en el corazón del Geoparque de Granada, está rodeado de almendros, olivos, hortícolas, vides y frutales que crecen fuertes a pesar de la dureza de estos suelos que llegan a "hervir" literalmente durante los meses de verano.

La familia Martínez Raya lleva años practicando la agricultura regenerativa, es decir, cuidando estas tierras de forma respetuosa, fortaleciendo su salud y vitalidad.

En casa de Lourdes nunca han faltado las conservas. Lo que sobraba del huerto, se guardaba para el invierno en compotas y conservas. El resto se vendía a la cooperativa a un precio muy inferior a su coste, sin recibir el valor añadido suficiente. "Nos dimos cuenta de que la venta de nuestras frutas y hortalizas no cubría los gastos de producción por lo que decidimos dar a conocer nuestros productos ya elaborados,

tal y como hemos venido haciendo desde siempre", afirma.

Lourdes tenía todos los ingredientes necesarios para emprender: conocimiento del sector, productos de calidad y los saberes y apoyo de su familia, que ha creído desde siempre en las oportunidades de estas tierras que ahora ya forman parte de la Red mundial de Geoparques de la Unesco. Y con todas sus ideas y ganas de innovar, se puso en manos del GDR de Guadix para

dar a conocer las cualidades de los productos que su familia cultiva generación tras generación.

Las frutas y hortalizas de Cortijo Torre Guajar, bien preparadas, dan para miles de recetas, "compotas y barritas energéticas para las personas que practican deporte y

una amplia variedad de delicatesen que se adaptan a las necesidades del consumidor". Lourdes está continuamente experimentando nuevos sabores y texturas, rectificando hasta dar con el punto exacto. Esta joven anima a todas aquellas mujeres que deseen emprender. "Es importante ser resilientes y aprender de los errores", aconseja.

Promoción online

A expensas de la ayuda económica que ha tramitado el GDR de Guadix, Lourdes ultima las mil y unas recetas de sus productos de huerta que se podrán adquirir en el cortijo, en tiendas especializadas de la comarca y en internet. "Hay que estar presentes en las redes sociales. Además, son una

oportunidad para todos los negocios del medio rural", argumenta convencida. A la pregunta si cambiaría el medio rural por la ciudad, Lourdes lo tiene claro: ¿Por qué elegir entre la ciudad y el campo si podemos tener lo mejor de los dos?, contesta. Y añade que "una buena conexión –digital y de transportes– es fundamental para desarrollar tu proyecto empresarial en el medio rural".

Facebook: Cortijo Torre Guajar
Instagram: @torre_guajar
Email: cortijotorreguajar@gmail.com

HELADOS CON HISTORIA

Hace tres temporadas que la joven emprendedora TERESA CANTÓN NARANJO abrió una pequeña heladería artesanal en Loja frente al convento de Santa Clara, una joya arquitectónica del siglo XV con tantos tesoros como las delicatessen que aguardan en las vitrinas de su negocio.

Teresa, junto a su pareja, Jesús, dan vida a este pequeño establecimiento local. De familia heladera, la tía y abuela de Teresa ya "refrescaban" el verano de los vecinos de un pequeño pueblo cercano a Loja, Salar.

La pandemia del coronavirus la sorprendió cuando acababa de iniciar la temporada. No obstante, el confinamiento no fue un impedimento para vender sus helados. "Comenzamos con el reparto a domicilio y todavía seguimos compaginándolo con la venta directa –explica convencida–. De esta forma he atendido a muchos mayores que están en casa. A la gente le ha gustado y les resulta más cómodo".

Ésta es la primera experiencia empresarial de Teresa quien está acostumbrada a trabajar de cara al público: "He trabajado antes de encargada en otros negocios, pero ahora me estreno como empresaria". Explica Teresa que encontró en Loja la oportunidad de continuar con esta tradición familiar adaptándose a los nuevos tiempos. "Me di cuenta de que, en Loja, un

pueblo relativamente grande, no había heladerías, y tras pensarlo muchas veces y analizar las posibles oportunidades y riesgos, ... aquí estoy", sonríe entusiasmada.

"Los principios de cualquier negocio son difíciles hasta que, poco a poco, te das a conocer", reflexiona Teresa, que recomienda ponerse en manos expertas para iniciar un proyecto, tramitar las posibles ayudas disponibles y asesorarse en cuanto a su desarrollo y evolución. Reconoce que, en su caso, "los permisos y trámites se han realizado bastante rápido". No obstante, el trabajo es agotador porque tienes que estar al frente del establecimiento y llevar el papeleo y su gestión. "Al final, lo que manda son los pagos, tienes que adaptar tu negocio a los compromisos económicos".

En la puesta en marcha de esta iniciativa empresarial ha sido clave el apoyo del GDR del Poniente Granadino. "Me han ayudado a tramitar todo lo necesario para poder optar a las ayudas LEADER".

Teresa anima a emprender porque al final la "recompensa" merece la pena. Pero, para llegar hasta aquí, hay que trabajar mucho, prácticamente todo el día. "Hay que ser valientes y luchar por lo que crees", resume.

La ventaja de contar con un buen producto

Los helados de Santa Clara gustan y se venden porque son sanos, naturales y se hacen a diario, "con leche, huevos, nata y poco más", enumera Teresa.

Las vitrinas de la heladería ofrecen hasta 30 variedades diferentes de esta crema helada que Teresa elabora con gran acierto y que lleva conquistando el paladar de lojeños y foráneos desde hace varias temporadas.

Aparte del boca a boca, los helados de Santa Clara también se promocionan en redes sociales. Si todo marcha según lo previsto, Teresa abrirá próximamente un nuevo punto de venta en un lugar más céntrico de la localidad.

Lo de emprender en una gran ciudad aún no está en sus planes más inmediatos. "En el medio rural hay muchas posibilidades y se vive mejor que en la ciudad, sobre todo si tienes hijos pequeños. Lo peor, es la conciliación porque en los pueblos hay menos servicios", finaliza.

Santa Clara
Heladería artesanal

Heladería artesanal Santa Teresa
C/ Rafael Pérez del Álamo
Loja (Granada)
Tel. 678 403 142

NEUMÁTICOS PARA RECICLAR

Leticia García Sánchez es una emprendedora de la comarca granadina de la Vega Sierra Elvira. Y, aunque su negocio va sobre ruedas, no lo hace tan rápido como debiera. A expensas de la licitación pública que le permita iniciar la recogida y almacenamiento de neumáticos para su posterior reciclado en Sevilla, Leticia cuenta los días para que se resuelva el concurso público que le permita gestionar esta iniciativa pionera en Granada. "No existe ningún centro de estas características en la provincia y el servicio de recogida de neumáticos usados para su posterior reciclado se realiza desde Málaga".

Apesar de la inexistencia de un servicio de estas características en Granada, lleva tres años tramitando permisos y licencias para poder iniciar esta actividad. Y aunque ya cuenta con todas las autorizaciones necesarias, falta lo primordial: la adjudicación de este servicio. "La crisis del coronavirus ha retrasado el concurso un año, por lo que espero que se resuelva cuanto antes", afirma esperanzada. El negocio no funciona, pero ya ha tenido que hacer frente a una cuantiosa inversión: alquiler del terreno, adecuación de las instalaciones y numerosos trámites y licencias.

Esta emprendedora reconoce que el sector del reciclaje de neumáticos es una actividad compleja. "A pesar de la importancia de la economía circular, la verdad es que las pequeñas empresas no estamos preparadas para gestionar este tipo de trabajos y, de hecho, solo un par de grandes firmas dirigen esta actividad", explica tras este parón que la ha obligado a retrasar el inicio de su actividad empresarial en unos momentos de gran incertidumbre.

Para ella no ha sido un problema emprender en el medio rural. Todo lo contario;

este proyecto solo se puede desarrollar en un espacio abierto y de grandes dimensiones como ofrece su actual ubicación. “Las instalaciones tienen una buena situación estratégica, aparte de que son muy amplias para el almacenamiento”, describe.

Mientras llega la ansiada licitación, Leticia ya trabaja en una segunda fase. “El objetivo es completar todo el proceso de reciclaje mediante el almacenamiento de recogida de neumáticos en talleres acogidos a la plataforma, en una primera fase, y posteriormente su reciclado en esta planta”.

Atrás quedó aquel modelo de “producir, usar y tirar”. La economía circular es el presente y el futuro, un sistema en el que los residuos no existen porque, gracias al reciclaje, se convierten en una nueva materia prima. Y con esta idea y con el apoyo del GDR Vega Sierra Elvira, Leticia creó su proyecto.

Antes de optar por el mundo del reciclaje de neumáticos, Leticia –con gran experiencia en la gestión de empresas– sopesó el sector del plástico para acabar finalmente en el caucho.

La provincia de Granada tiene unos 600 puntos de recogida de neumáticos usados. “Actualmente, el servicio de reciclaje se realiza en Málaga por lo que los neumáticos se agolpan en los talleres durante meses y no dan abasto”, describe.

Reciclados Ecocaucho, S.L
Calle Imprenta 10
Chauchina (Granada)
Tel. 609 35 98 53

HOSTELERÍA MONUMENTAL

La empresaria Mercedes Caño Sánchez ha levantado sobre las ruinas de un templo del siglo XV en Úbeda (Jaén) un gran espacio gastronómico musealizado en el que disfrutar de esta ciudad Patrimonio de la Humanidad desde un mirador privilegiado: la ermita Madre de Dios.

Mercedes cuenta con una dilatada trayectoria en el mundo de la hostelería y la restauración. Junto a su hermano Eduardo abrió en 2004 un bar restaurante en Úbeda. Dos años después llegó Catering Delicias, una empresa de ámbito nacional con sede en Úbeda certificada en ISO 9000 y 14000. Ya en 2012 rondaba en su cabeza la idea de levantar un espacio innovador y único en el que celebrar todo tipo de eventos. Ese espacio ideal que soñaba Mercedes lo encontró en el sitio más inesperado, las ruinas de una ermita. El inmueble estaba incluido en la Lista Roja del Patrimonio de la que salió el año pasado para engrosar la Lista Verde del Patrimonio de la Asociación Hispano Nostra.

Tras adquirir la ermita Madre de Dios hace unos cinco años y poco después unos terrenos aledaños, comenzó a fraguarse este proyecto estrechamente vinculado con el patrimonio y la cultura ubetense.

En sus más de 12.000 metros cuadrados, el complejo –que ha integrado los restos de la ermita en el edificio– cuenta con un restaurante y diferentes espacios para celebrar eventos, además de una terraza

con vistas desde la que puede contemplarse una panorámica de la ciudad de Los Cerros y diferentes espacios abiertos.

Hace unos meses que el complejo abría sus puertas y se hacía realidad el sueño de Mercedes y Eduardo. “Han sido meses de trabajo, tensión, nervios y muchos obstáculos que hemos ido superando en este año y medio hasta concluir las obras de este ambicioso proyecto, para el que hemos contado con un equipo unido que ha remado en la misma dirección”, resume esta emprendedora.

En su construcción han participado empresas locales de La Loma y la Villas que han generado cientos de puestos de trabajo en el territorio, a las que hay que sumar las contrataciones que se han realizado tras su finalización. Mercedes explica que “al tratarse de un monumento, reconocido como hito arquitectónico, la recuperación y restauración han sido más exigentes y los trámites más largos en el tiempo”. Además, las obras sufrieron cierto retraso en la entrega de material y maquinaria a raíz de la pandemia.

En este laborioso proceso, Mercedes se topó con unos inquilinos muy testarudos. “La existencia de colonias de cernícalos

primilla en las ruinas nos obligó a desarrollar un plan de convivencia durante la obra y una vez finalizada instalamos nidos entre los muros de la ermita para garantizar la supervivencia de esta especie protegida”.

Mercedes es consciente que no es el mejor momento para la restauración y el ocio. La crisis del coronavirus ha supuesto limitaciones de movimiento, miedo a contagiarnos y, sobre todo, incertidumbre. No obstante, entiende que es una etapa a la que hay que adaptarse.

Para esta emprendedora ubetense la formación y la experiencia son fundamentales en el desarrollo de toda iniciativa empresarial. “Además, el equipo de trabajo debe estar tan motivado como formado para alcanzar el éxito en un negocio”.

Mercedes agradece al GDR La Loma y las Villas el apoyo recibido en temas burocráticos. “Les planteé el proyecto, vimos las posibilidades de solicitar una subvención y desde entonces he caminado de su mano en términos burocráticos. Lo cierto es que estoy muy agradecida por ello”, finaliza.

Ermita Madre de Dios
Camino Calle Madre de Dios, s/n,
23400 Úbeda, Jaén
Teléfono: 637 46 57 90

EDUCACIÓN AMBIENTAL

El turismo de naturaleza no es solo rafting, parapente o escalada. También es silencio y bienestar. Además de liberar adrenalina, las actividades en la naturaleza tienen un valor restaurador y terapéutico. De esto entiende mucho Paz Garrido Lara, emprendedora rural y responsable del Centro de Educación Ambiental El Cantalar en La Iruela, en pleno corazón del Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y las Villas. En este "refugio para el alma y los sentidos" se potencia el valor terapéutico de los bosques con las personas que vienen a visitarlos.

Esta emprendedora rural de ascendencia gallega encontró en el parque natural el trabajo de su vida, una naturaleza espectacular en la que desarrollar su vocación y conocimientos pedagógicos.

Paz cambió un trabajo estable y bien remunerado por esta aventura profesional que finalmente –reconoce– salió bastante bien. Y así fue como Paz junto a su socia, Hilary Pearce, cogieron las riendas del centro de educación ambiental El Cantalar, al que, en su larga trayectoria, han ido llenando de nuevas actividades y contenido, como yoga y mindfulness.

De esto hace ya casi 25 años y Paz aún conserva intacta la ilusión en un proyecto que ha crecido al igual que ellas desde el punto de vista profesional y personal.

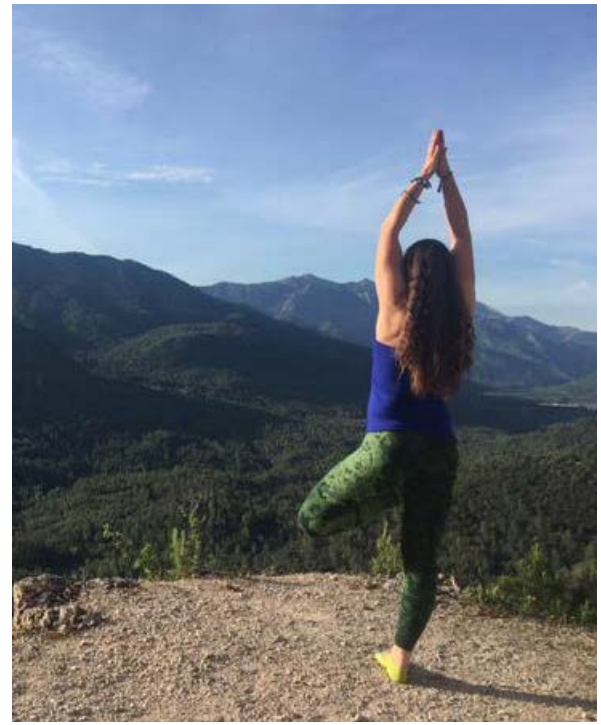
El Cantalar es un centro de ecoturismo ubicado en el interior de este espacio protegido. Ofrece todas las comodidades para pasar unos días disfrutando de un entorno único. No sólo enseñan a escolares sino también a familias y grupos de personas a disfrutar de la naturaleza con deporte moderado, alimentación de calidad, etc.

Mantenerse en un sector tan complicado como el turismo es todo un éxito. "Nos ha

ayudado mucho la capacidad de resiliencia que solemos tener las mujeres", reconoce Paz, quien no duda al afirmar que "las cosas son más difíciles en el medio rural". 2020 no está siendo el mejor año para esta emprendedora. "Después del estado de alarma, nos replanteamos nuestro proyecto y finalmente decidimos remar a favor del desarrollo sostenible y continuar intentando superar todas las dificultades", reconoce.

En todo este periplo empresarial, Paz Garrido ha contado con el apoyo "inestimable" del GDR Sierra de Cazorla, que define como un instrumento "importante" para trabajar en red.

Emprender en el medio rural es difícil y aún lo es más si eres mujer. Por eso, Paz cree que debemos ser: "resilientes, empoderarnos cada día y tirar de nuestros negocios hacia delante ante cierto ma-



chismo añejo que aún se mantiene en los pequeños pueblos". Para que tu iniciativa empresarial tenga éxito, Paz habla de tres aspectos a tener en cuenta: formación empresarial y financiera, saber vender tu producto y tener responsabilidad social. "Hay que aprender a gestionar una empresa, vender tu producto y hacerlo de una forma sostenible".

Paz confía en las potencialidades de las zonas rurales como espacios llenos de oportunidades. "En el medio rural no todo es turismo o agricultura. Hay margen de

maniobra para innovar y crear. Solo desde el talento conseguiremos atraer a la juventud", afirma.

Las nuevas tecnologías de la Información –dice– están cambiando el mundo rural, que comienza a percibirse como un espacio de ventajas frente a la masificación de la ciudad.

Centro de Educación Ambiental El Cantalar
Tel. 630 67 20 11
Calle los Trancos, km 39, 5, 23476 La Iruela (Jaén)
www.elcantalarcazorla.com

LA TIENDA DEL PUEBLO

En Villarrodrigo, el pueblo más pequeño de la Sierra de Segura en Jaén, Mercedes de los Llanos Cifuentes ha abierto el primer supermercado de esta localidad de apenas 425 habitantes. Hasta entonces, sus vecinos tenían que desplazarse 30 kilómetros a Puente Génave para comprar todo tipo de alimentos frescos como frutas, pescado, carnes…

Situado a escasos metros de la iglesia del pueblo, el supermercado de Mercedes es una cómoda y diáfana tienda de comestibles de pueblo. “Es muy acogedor y bonito, un lugar donde los vecinos pueden servirse sus propios productos”, cuenta ilusionada esta emprendedora jiennense.

Antes de regresar al pueblo, Mercedes trabajó en la hostelería en Mallorca y en la restauración en otras tantas ciudades. Ella y su marido siempre habían anhelado volver al pueblo; allí les esperaba su casa, su familia y un entorno envidiable, rodeados de un mar de olivos y del cariño de sus vecinos. El momento llegó cuando nacieron Borja y Noé, y la pareja decidió buscar la estabilidad en su pueblo natal y otras muchas cosas: tranquilidad para vivir, una

educación de calidad para sus hijos y contacto con la naturaleza.

Y en la maleta de regreso al pueblo, Mercedes empaquetó la experiencia de tantos años de atención al público y unas ganas enormes de emprender su propio negocio.

En diciembre, el supermercado B y N habrá cumplido dos años de funcionamiento prestando un servicio básico y esencial a los vecinos de Villarrodrigo. “Nos hemos sentido muy útiles en plena pandemia atendiendo a la gente y facilitándoles todo tipo de bienes y servicios que difícilmente encontrarían en otro sitio”. Mercedes está agradecida a Villarrodrigo. “La gente se ha portado estupendamente con nosotros, el negocio marcha muy bien y estamos contentos de aportar nuestro granito de arena a la economía del pueblo”. Además, a raíz del coronavirus “ahora se valorará aún más tener una tienda en el pueblo “.

Por eso las estanterías de la tienda están repletas de productos de la zona: aceite de la Sierra de Segura, embutidos y dulces típicos. “Hay que promocionar lo que tenemos”, afirma con la convicción de lo importante que es colaborar y trabajar en red.

El hecho de ser un pueblo frontera en el límite entre Castilla la Mancha y Andalucía ha forjado en Mercedes esa necesidad de autosuficiencia y de colaboración. “Estamos muy lejos de todo. Por eso nos tenemos que ayudar unos a otros con lo que tenemos”, explica.

Villarrodrigo tiene un poco de todo, colegio, dos sucursales bancarias, iglesia, un pequeño consultorio médico y a unos cuantos kilómetros de allí las oficinas del GDR Sierra de Segura. Es aquí donde Mercedes encontró el apoyo necesario para poner en marcha su negocio. “Nos han asesorado y ayudado mucho en todos los trámites”, comenta.

En Villarrodrigo, como en otros tantos pueblos de España, se aplaudía cada tarde cuando el reloj marcaba las ocho, y parte de esas palmas las recibía Mercedes, que estuvo al pie del cañón durante todo el estado de alarma.

Supermercado By N
Carretera de Onsares
Villarrodrigo (Jaén)
Tel. 628 893 734

ALMAZARA DE AOVE

El apego de Mercedes Cano Hidalgo por el olivar y el aceite de oliva viene de familia. Hace 23 años que Mercedes y su hermano tomaron las riendas de la almazara, al enfermar su padre. Desde entonces, ha sabido mantener la esencia del originario molino de aceite familiar en Ermita Nueva, una pedanía de Alcalá la Real, e innovar en un sector tan tradicional como es el olivar, adaptándose a las necesidades del mercado y a los gustos del consumidor.

El origen de la actual almazara se remonta a principios del siglo XX cuando la familia de Gregorio Fuente Pareja edificó una almazara para molturar las aceitunas de las recientes plantaciones de olivos que se estaban realizando por la zona. Poco después se construyó un nuevo edificio, se amplió la bodega para albergar una mayor producción y se modernizó la maquinaria del molino con la adquisición de nuevas piezas.

El AOVE 'Molino de Ermita Nueva' que se produce en las instalaciones de Luis Cano Fuentes e Hijos procede de los olivares de la Sierra Sur de Jaén que lindan con las provincias de Granada y Córdoba. Una tradicional zona olivarera donde se cultiva este "oro líquido" de innumerables beneficios para la salud y baluarte de la dieta mediterránea.

"El AOVE de la Sierra Sur de Jaén no es solo un tesoro para las familias y la economía de Alcalá, también lo es para la salud del consumidor, además de deleitarse con su aroma, sabor intenso y color verde", describe esta molinera.

Con el paso de los años, las instalaciones se han ido modernizando. No obstante,

Mercedes sigue teniendo muy presente que la dedicación y esmero en la obtención y comercialización del oro líquido de la Sierra Sur de Jaén es fundamental. “Estamos trabajando para comercializar cada vez más producción envasada”.

La almazara cuenta con dos líneas: una para aceituna convencional y otra de aceituna ecológica. Con el apoyo del GDR Sierra Sur de Jaén, la almazara ha puesto en marcha una nueva línea dedicada exclusivamente a la producción para autoconsumo de AOVE ecológico, es decir, está pensada para aquellas personas que deseen molturar su aceituna en pequeñas cantidades, extraer y consumir el aceite de sus olivos.

Diseñada para ser funcional y respetuosa con el medio ambiente y construida con tecnología de última generación e infraestructuras de máxima calidad, cualquier persona puede traer sus aceitunas y obtener el mejor aceite de oliva virgen de su cosecha. “Tú lo trabajas, tú lo cosechas, tú lo produces...”, resume.

Las instalaciones forman parte de la red de almazaras oleoturísticas, una iniciativa del GDR Sierra Sur de Jaén para divulgar el mundo de la oleicultura. “El GDR siempre está pendiente de las pequeñas empresas de la Sierra Sur y nos facilita la tramitación de las ayudas”, afirma con convicción.

A pesar de ser un sector muy masculinizado, Mercedes asegura que nunca se ha sentido desplazada ni extraña en este oficio. “Todo lo contrario, cada vez estoy más contenta de vivir y trabajar en el mundo rural”, y añade: “Tal vez se comience a valorar la calidad de vida de las zonas rurales tras la pandemia ya que nuestros pueblos pueden contribuir a la recuperación económica y social”.

Por eso, Mercedes anima a enorgullecernos de nuestros orígenes y darlos a conocer para que nuestros consumidores valoren el trabajo en el medio rural.

Luis Cano Fuentes e Hijos SL
Ermita Nueva, 0
23686 Ermita Nueva (Jaén)
Tel. 953 597 665
hijoscanofuentes@gmail.com

VIVERO DE ALTOS VUELOS

A los pies del Parque Natural de la Sierra de las Nieves, reserva de la Biosfera, nos encontramos con Sierra Bella Viveros, un pequeño oasis botánico que cuida con mimo Noemí González de la Plata, una de las socias cooperativistas de este espacio verde donde florecen coquetas todo tipo de plantas ornamentales.

La luz es a las plantas lo que la formación y la innovación a Noemí: un estímulo para crecer y superarse. Por eso, esta emprendedora malagueña se embarcó en una aventura apasionante: cultivar plantas de alta calidad medioambiental en un marco incomparable, el territorio de la Sierra de la Nieves. Aquí le aguardaba todo lo que podía necesitar: mucho espacio de terreno, aire limpio y las manos expertas de sus

tres socios, que pusieron en marcha el vivero hace ya unas cuantas décadas.

En 2015, Noemí se sumó al proyecto que impulsaron varios compañeros con gran experiencia en el sector de la jardinería y la horticultura. Hoy día, Sierra Bella es uno de los viveros más grandes de Málaga.

Con la ayuda del GDR Sierra de las Nieves y Serranía de Ronda, la cooperativa ha sustituido en estos últimos años la aplicación de fitosanitarios a las plantas por un innovador tratamiento de ozono. Todo un logro medioambiental que ha ido acompañado de muchos otros guiños sostenibles, como calderas de biomasa o un sistema de fertirrigación que reduce el consumo de agua.

Sierra Bella es una cooperativa puntera que está continuamente innovando e incorporando las últimas tecnologías en el cuidado y mimo de las plantas del vivero: las instalaciones de Sierra Bella están totalmente domotizadas. De esta forma se controla la temperatura, la humedad y el riego. Ahora andan atareados con la reutilización del agua con la que alimentan la gran familia de plantas que crecen en sus viveros, donde se cultivan plantas ornamentales en

macetas, esquejes y, además, dispone de una tienda online para venta a domicilio.

La filosofía de Sierra Bella es que "si trabajas contento, produces más". Por eso cuidan la formación y bienestar del per-

sonal de los viveros a través de planes de igualdad, atención psicológica al estrés, encuentros de ocio, etc.

Como muchas otras emprendedoras, la burocracia es, en su opinión, el principal problema que se ha encontrado a la hora de impulsar esta iniciativa. "Contamos con la

financiación y el asesoramiento de entidades como el Grupo de Desarrollo Rural, que siempre ha estado ahí apoyándonos". No obstante, Noemí es muy crítica con la "desidia" de muchas personas que, contando con una importante responsabilidad técnica, frenan tu iniciativa.

Puestos a emprender, aconseja que "lo primero de todo es la información y formación. Es importante asesorarse y conocer muy bien la actividad a emprender. Y, sobre todo, es fundamental la ayuda mutua, es decir, cooperar en lugar de competir".

En todo este proceso, el GDR Sierra de las Nieves y Serranía de Ronda les ha acompañado y ayudado desde la cercanía. "Todo el equipo del Grupo de Desarrollo

Rural nos ha facilitado las cosas, evitando desplazamientos, atendiéndonos fuera de la jornada laboral".

Noemí está satisfecha porque ha desarrollado su proyecto de vida profesional en su pueblo. "Generar empleo en el medio rural es muy gratificante, además de todas las ventajas que ello conlleva; trabajo cerca de casa y puedo compartir más momentos con mis hijos", finaliza.

Sierra Bella Viveros
Río Los Caballos, 15 Bajo
29109 Tolox (Málaga)
www.sierrabellaviveros.com
Tel. 623 221 239

AVENTURAS SOSTENIBLES

Carmen Suárez Muñoz e Inma Márquez Algaba son dos jóvenes emprendedoras de la comarca del Aljarafe Doñana en Sevilla. Hace más de una década que sus caminos se cruzaron y de la unión de una bióloga y ambientóloga surgió Guadiamar Educa, una empresa que gestiona el Centro de Visitantes Guadiamar en Aznalcázar (Sevilla), donde el desarrollo local sostenible es su bandera.

Enclavado en uno de los puntos neurálgicos del Paisaje Protegido del Corredor Verde, el centro, también Punto de Información de Doñana, está especializado en educación ambiental, turismo de naturaleza y de aventura.

Guadiamar Educa es la suma de muchas voluntades que se han implicado en la evo-

lución de esta iniciativa que da a conocer el territorio del Aljarafe Doñana con multitud de actividades deportivas y ambientales en este espacio natural, entre ellas, un parque de aventuras en altura que ha subvencionado el Grupo de Desarrollo Rural de esta comarca. Esta nueva actividad convierte en auténticos aventureros a sus participantes y refuerza las actividades de multiaventura en plena naturaleza.

Como todo, los comienzos no fueron nada fáciles para Carmen e Inma. “Iniciamos nuestra aventura empresarial en plena crisis económica. Esto, unido a los retrasos en los pagos por parte de la Administración, ha sido una losa para nuestro negocio que hemos ido sobrellevando como hemos podido”.

La crisis del coronavirus, que sorprendió a Carmen e Inma en plena temporada, también ha asestado un duro golpe a Guadiamar Educa. “Hemos tenido grandes pérdidas y muchos meses de incertidumbre”.

Este parón les llevó a buscar nuevas estrategias, adaptándose a los cambios en el turismo activo, de naturaleza e interpretación ambiental, e incorporando ofertas específicas a sectores como el empresarial,

con actividades de incentivos y con las que cubrir la responsabilidad social corporativa, el sector universitario, colectivos en riesgo de exclusión social, pero sin dejar de lado una oferta dirigida al turismo activo y el ocio en familia, algo que vienen realizando desde los inicios y que les da la oportunidad de estar en contacto con todos los sectores de la sociedad. "Todo ello, siguiendo el plan de contingencia que hemos elaborado para garantizar la seguridad en todas las actividades que llevamos a cabo", comentan.

Una empresa como Guadiamar Educa no podría tener mejor entorno que el que brinda Aznalcázar. "Contamos con un territorio muy diverso y rico en recursos naturales en el corazón de Doñana". Estos enclaves, sumados al increíble apoyo que recibimos del Ayuntamiento de Aznalcázar, con su alcaldesa Manuela Cabello a la cabeza, y el concejal de Turismo y Medio Ambiente, Juan Antonio Martos, hacen del lugar el mejor que podríamos haber escogido", afirman convencidas.

Ambas emprendedoras creen que la constancia es la mejor compañera y la ilusión y los sueños se hacen realidad con ella. "Y que, si has de escoger compañero de sueños, desde mi humilde experiencia, es mejor siempre una mujer; nosotras nos respetamos, compenetramos y entendemos mucho mejor", reconoce Inma.

En su aventura empresarial, el GDR Aljarafe Doñana ha sido un buen compañero. "Ha estado ahí siempre apoyándonos desde nuestros comienzos. La relación que se establece con las personas que trabajan allí es muy estrecha, yo diría que incluso algunas de ellas ya son amigas: nos han brindado siempre una atención y ayuda excepcional y nos han hecho sentir muy seguras de cada paso que hemos dado. Concretamente, en este último proyecto, el apoyo de Susana ha sido extremadamente minucioso. Igualmente, en el aspecto de la comunicación, Rocío, comparte y difunde todas y cada una de las actividades que desarrollamos y creamos. Y Florencio, el gerente del GDR, siempre está informándonos de cualquier novedad y muy atento a cada necesidad empresarial".

Guadiamar Educa
Ctra. antigua Aznalcázar-Pilas km. 0,2
Aznalcázar 41849 Sevilla
Tel. 675 438 975 / 954 49 70 43
www.guadiamareduca.com
guadiamarea@gmail.com

EDUCACIÓN INFANTIL

Mª Carmen Viruel Flores abrió en 2018 en los Palacios y Villafranca (Sevilla) su negocio con tan solo 25 años: la escuela infantil bilingüe "Mis primeros garabatos" en donde los 40 pequeños que llenan sus aulas crecen jugando.

Mª Carmen estudió educación infantil porque siempre había soñado con tener su propio centro educativo. Tras varios años como monitora y cuidando niños, esta joven sevillana decidió un buen día, con el apoyo de su familia, dar el paso y abrir su propia escuela infantil en el pueblo. "Al principio, dudé mucho porque estar a cargo de estos benjamines es una enorme responsabilidad". Fueron los padres de Mª Carmen quienes la tranquilizaron y animaron a seguir adelante. "Si volviera atrás, tomaría la misma iniciativa una y otra vez", afirma con convicción porque "todo es posible si le echas ganas y voluntad".

La escuela –dice esta emprendedora– está adaptada y acondicionada para proporcionar toda la seguridad posible a los pequeños que acuden cada día.

Para el próximo curso escolar, Mª Carmen ya trabaja en su ampliación con dos aulas más con capacidad para otros 33 niños. Además, planea incorporar las TIC al

aprendizaje mediante mesas interactivas a través de las cuales los pequeños aprendan mientras juegan y se divierten.

Mientras tanto, el curso se desarrolla con normalidad en este centro 'LEADER'. "Hemos tenido que adaptarnos a esta difícil situación extremando todas las medi-

das para evitar posibles contagios y por ahora el resultado es positivo", afirma Mari Carmen, que "aplaude la capacidad de adaptación y magnífico comportamiento de los pequeños".

A pesar de su juventud, esta joven emprendedora tenía claro que quería dedicarse a la educación infantil en su pueblo. "Tenía ganas de emprender, de hacerlo en el pueblo y en la zona donde me he criado, para no desvincularme de este lugar".

Y es que en Los Palacios y Villafranca Mª Carmen disponía de local propio para convertir en escuela infantil, además de buena publicidad. "Imagino que siempre será más seguro emprender en un lugar donde la gente te conoce o donde los clientes puedan tener más referencias de ti".

Con todo, las obras del centro se le hicieron un poco cuesta arriba. "Siempre surgen imprevistos y problemas que retrasan su ejecución. En mi caso, el inicio del curso condicionó mucho todo el proyecto pues debía estar finalizado para esa fecha".

En todo este proceso, el apoyo del GDR Bajo Guadalquivir y del CADE de Los Palacios ha sido importante. "Gracias a los granitos de arena aportados por cada una de estas entidades, esta ayuda LEADER ha seguido hacia adelante".

No menos importante ha sido el apoyo del Ayuntamiento de Los Palacios y Villafranca. "Hemos suscrito un convenio de colaboración para ofrecer nuestros servicios, en horarios o periodos no lectivos, en actividades turísticas y gastronómicas municipales".

Escuela Infantil Bilingüe "Mis primeros garabatos"
Avenida Utrera, 174
41720 Los Palacios y Villafranca
Tel. 655 989 787

Gema Narváez Flores / Écija

INFORMACIÓN TERRITORIAL

Hace 20 años, un grupo de jóvenes se embarcaron en un proyecto ilusionante: hacer grande una comarca a través de la información. Nacía en Écija G&M Difusión, una cooperativa de medios de comunicación locales (prensa, radio y televisión) que, poco a poco, ha ido expandiéndose hasta llegar a la comarca limítrofe y natural de la Vega del Guadalquivir en Córdoba. Actualmente, cuentan con cinco medios: Telécija, Onda Cero Écija, ecijadigital.es, Telequivir y vegadigital.es, que informan a más de150.000 personas de una quincena de municipios del centro de Andalucía.

El objetivo de la cooperativa es convertirse en eje fundamental de la comunicación en la comarca. Y todo indica que van por buen camino. Al frente está Gema Narváez Flores, una joven comunicadora que se ha forjado en primera línea de la información de proximidad. Como muchos estudiantes, Gema compaginó los últimos años de carrera con el trabajo en medios de comunicación y el resultado ha sido más que fructífero. “Quizás no te va a dar la relevancia pública que una televisión nacional pero los que amamos la comunicación de cercanía no tenemos esas miras. Nos mueven las ganas de informar y de hacer grande lo nuestro a través de la información”.

Gema sabe por experiencia que “lo que no sale en los medios no existe”, por eso se encarga cada día de que los pueblos de la comarca tengan un hueco en los medios locales. “Tiene un efecto multiplicador porque medios regionales o incluso nacionales se hacen eco de estas noticias y nos

da protagonismo en otros ámbitos". Y es que la comunicación de proximidad da visibilidad a los territorios rurales; a sus pueblos y sus gentes. Es un servicio básico, de primera necesidad.

Además de trabajar con los canales de comunicación tradicionales como prensa, radio y televisión, la cooperativa ha confiado en la instantaneidad de la prensa online y piezas audiovisuales para hacer más atractiva la información.

"Somos el único medio en muchos municipios en ofrecer un servicio conjunto de prensa, radio y televisión que se completa con las redes sociales y las emisiones on-line en las que también trabajamos intentando ser referentes", explica Narváez.

Gema recuerda que, al principio, ser una joven emprendedora resultó un problema. "Conseguir la financiación para montar la empresa no fue fácil, el ser una joven de 20 años sin padrinos y desde luego sin base económica fue un hándicap".

Conforme el negocio iba evolucionando, las dificultades cambiaban, pero nunca desaparecían. "El tema económico siempre nos ha acompañado y máxime en nuestra profesión donde la precariedad y el intrusismo es nuestro día a día. Si a eso añades el

ser independientes, la situación se complica aún más". Y reconoce que "para nosotros hubiera sido mas fácil ampararnos en unas siglas políticas, pero siempre optamos por la senda de la independencia. Te da menos dinero, pero tienes la tranquilidad de dormir bien por las noches sabiendo que haces lo correcto", defiende.

A pesar de todo, Gema y su equipo se sienten satisfechos. "Nadie se va a hacer rico en un medio local y menos independiente. Afortunadamente nos da para vivir, pagar la hipoteca de casa e irnos de vacaciones una vez al año, pero no hay mayor recompensa que trabajar en lo que te gusta". Ya lo decía Confucio: "Elige un trabajo que te guste y no tendrás que trabajar ni un día de tu vida". "Esa es mi máxima y por ello soy feliz", resume.

Desde la empresa son conscientes de que el éxito radica en el gran equipo de personas, trabajadores y socios que se en-

tregan día a día en este gran proyecto.

Igualdad

Gema está convencida de que al frente de una empresa se puede hacer mucho por la igualdad. “En mi caso, lo hago día a día y es fácil dar a cada uno el hueco que merece por lo que vale como persona y profesional y no por ser hombre o mujer. Esa es mi guía y así lo intento hacer y siempre que puedo rompo estereotipos. Pero, en honor a la verdad, he de decir que aún, en las reuniones a las que asisto, el hombre está mayoritariamente al frente de las empresas del sector”, reconoce.

En esta dilatada trayectoria, el GDR de la Campiña y Los Alcores ha sido uno de sus mayores puntos de apoyo. “Nacimos al amparo de lo que era la Escuela de Empresas y para nuestra expansión ha sido muy importante la participación del Grupo de Desarrollo Rural”. Es más, G&M Difusión refleja el compromiso y cooperación del GDR Campiña y Los Alcores (Sevilla), GDR Medio Guadalquivir (Córdoba) y GDR Sierra Morena Cordobesa por sacar adelante un proyecto global de comunicación en territorios diferentes.

Y es que, gracias a estos tres Grupos, no solo han contado con una pequeña ayuda de fondos europeos, sino que también les han asesorado y ayudado en el día a día. “El amplio bagaje de los GDR, su experiencia y relación con las empresas del territorio los sitúa en una posición privilegiada, contando, en muchas ocasiones, con la solución para tu negocio”.

En definitiva, los Grupos de Desarrollo Rural son los grandes potenciales de ayuda al emprendimiento en Andalucía y lo son desde luego por su equipo humano, que, desde el primer minuto, creen en tu proyecto y se involucran como si fueran el suyo propio.

G&M Difusión
Calle Rojas, 5, 41400 Écija, Sevilla
Tel. 955 90 47 71

BOCADOS CRUJIENTES

Lidia Martínez Grimaret no es que naciera con un pan debajo del brazo, pero la trayectoria empresarial de su familia está estrechamente ligada a este alimento milenario en Brenes, un pequeño pueblo de fuerte tradición panadera en la Gran Vega de Sevilla.

A menudo cuando pensamos en un "buen pan" nos viene a la cabeza una hogaza, pero hay piezas pequeñas y crujientes que también son auténticas delicias y grandes aliadas del picoteo. Ahí están los picos y 'regañás' ecológicas que elabora Lidia Martínez en la Extranatural, SL.

Hace algo más de 7 años que Lidia Martínez comenzó a "amasar" su proyecto con el que continuar la tradición panadera de la familia de su marido. Para obtener la receta perfecta, esta emprendedora contaba con los ingredientes adecuados: el conocimiento y experiencia, las instalaciones de la panificadora del pueblo, Santa Verenia, a la que su familia está vinculada desde hace décadas, y el instinto e inteligencia para adaptar la receta más humilde a los caprichos y gustos de los paladares más exquisitos.

Lidia se adentró en el mundo de la panadería de la mano de la producción ecológica. "Tuve un problema de salud y empecé a consumir productos naturales, entre ellos, panes". Pero la familia de panaderos de Lidia nunca vio con buenos ojos que en casa se consumieran otros panes, así que a Lidia no le quedó más remedio que aprender a elaborar su propio pan ecológico. "Al

principio lo hacía como hobby para poco después darlos a conocer en el pueblo. La aceptación fue muy buena; se vendían con alegría panes, picos y regañás ecológicos, y además los vecinos pedían también pro-

ductos sin gluten". Y así fue cómo surgió la Extranatural, donde seis panaderos, cinco de ellos mujeres elaboran y comercializan estos bocados crujientes y exquisitos en la Gran Vega de Sevilla.

El antiguo despacho de venta de pan de su familia es hoy, después de una amplia reforma, panadería y cafetería, mientras que las instalaciones de la emblemática panificadora Santa Verenia sirven para elaborar cada jornada suculentos panes, picos y regañás ecológicas integrales de trigo o de espelta.

Además, tienen otro obrador destinado exclusivamente a los productos sin gluten ecológicos: panes, bizcochos, regañás y crukis sin gluten.

Inmersos en la puesta a punto de un sistema de gestión integral, Lidia recuerda que la pandemia complicó la actividad del negocio. "Los plazos de transporte se incrementaron mucho, tardaba en llegar la mercancía y, como se había incrementado el consumo de harina en los hogares, también se retrasó la entrega de los pedidos".

No obstante, La Extranatural continúa creciendo al igual que la masa madre de sus panes; poco a poco y de forma constante.

La Extranatural SL
Calle Diamantino García, 36
41310 Brenes, Sevilla
Teléfono 692 91 60 60
www. laextranatural.com

LUZ PARA SIERRA MORENA

Sarah Carolina Denie ha pasado buena parte de su vida viajando por el mundo. Santiago de Chile, Londres, Bombay o Ámsterdam son algunas de las ciudades donde esta joven holandesa ha vivido antes de recalar en San Nicolás del Puerto, en el corazón de la Sierra Morena Sevillana. Aquí, en las ruinas de la que fue la primera minicentral hidráulica de la comarca, ha encontrado el lugar ideal para desarrollar su proyecto de vida: poner en funcionamiento la fábrica de la luz junto a un hospedaje rural como parte de una ambiciosa iniciativa de recuperación del patrimonio, educación ambiental, agroecología y biodiversidad.

Sarah Denie y su marido Simon Evitts llevan varios años bregando con las administraciones para sacar adelante su proyecto empresarial: poner en funcionamiento la única minicentral hidraúlica de esta comarca y gestionar su funcionamiento, algo que ayudará a la economía de esta zona rural y que está pendiente del permiso de concesión de la Confederación Hidrográfica del Guadalquivir.

La minicentral debería llevar dos años funcionando, pero los continuos trámites burocráticos han retrasado su ejecución, que sí ha contado desde un principio con el apoyo incondicional del GDR Sierra Morena Sevillana. “Ellos han entendido muy bien la filosofía del proyecto y cómo beneficia a la economía rural de esta comarca”. Y es que esta iniciativa recoge a la perfección la esencia de LEADER: creación de un nuevo negocio con actividad económica inexistente en San Nicolás del Puerto, puesta en valor del patrimonio histórico industrial único en la zona con incidencia positiva en la protección del medio ambiente y la lucha contra el cambio climático y creación de empleo.

Las trabas burocráticas con las que ha tropezado no han hecho mella en la ilusión de Sarah y su pareja por recuperar este espacio en el que hace 100 años ya se producía energía, se trabajaba la tierra y cuidaba

el ganado. “Nosotros no hemos innovado en nada, todo esto ya se hacía antes. Lo que cambia es que ahora tenemos más medios para acometer su mejora”, aclara.

La fábrica Nuestra Señora del Carmen fue en su tiempo un espacio innovador y apreciado por las gentes de la comarca. “Queremos devolver a este espacio el interés de antaño”, reconoce.

El proyecto contempla la rehabilitación y puesta en marcha de la Fábrica de la Luz mediante la restauración de sus estructuras históricas, y la instalación de maquinaria y tecnologías modernas para generar energía a partir de una fuente renovable como es el agua. “Sería estupendo que la propia gente del pueblo se beneficiase de la energía limpia que genera su río”, afirma esperanzada.

Además, La Fábrica de Luz recuperará una pieza importante del patrimonio cultural industrial de la Sierra Morena Sevillana, y lo abrirá al público.

Mientras llegan las concesiones y permisos, Sarah ya ha recuperado una de las casas de la minicentral, donde vive con su familia, ha sembrado el entorno de árboles frutales, cultiva un fructífero huerto que les abastece de productos ecológicos a lo largo del año y anda metida de lleno en nuevos espacios que en un futuro próximo alberguen todo tipo de actividades educativas para grandes y pequeños. “Confiamos en que el año que viene estemos generando electricidad y abiertos a visitas para que la gente conozca parte del funcionamiento de la fábrica y el conjunto industrial”, anhela esta emprendedora neorrural.

Y, en función de los permisos y la situación económica, el siguiente paso será abrir la hospedería rural: consta de 9 habitaciones dobles y una sala de eventos con actividades socioculturales para posteriormente comenzar con la educación ambiental. Con toda la experiencia que le ha dado la tramitación de este proyecto, Sarah recomienda a aquellas personas que quieran emprender que “comiencen con un proyecto flexible, que puedan adaptar, en función de los imprevistos que surjan”.

Igual de importante es la idea. “Para mí es esencial hacer algo que te sale del corazón y en lo que crees: es muy difícil vender un producto si no te interesa”.

La Sierra Morena Sevillana le ha dado a Sarah tranquilidad, sosiego y calidad de vida para sus hijos, que crecen sanos y fuertes en este espacio de gran valor ambiental y cultural. “He descubierto lo poco que necesitamos la ciudad para entretenernos. Ahora mismo, no podemos imaginarnos vivir en una ciudad; aquí en el campo estamos muy a gusto”, afirma convencida.

Sarah Carolina Denie
Calle Charca de los Fresnos, 1
41388 San Nicolás del Puerto
Tel. 684 389 777
Sarah.denie@gmail.com

ara
ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL DE ANDALUCÍA

Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

www.andaluciarural.org