

Aldeanas del Siglo XXI

EXTREMADURA



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

Aldeanas del Siglo XXI

EXTREMADURA



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION



Cultivamos
la igualdad

Aldeanas del siglo XXI. EXTREMADURA.

EDITA:

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

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:

Alcandora Publicidad S.L.

IMPRESIÓN Y ENCUADERNACIÓN:

IMP Comunicación S.L.

NIPO: 003220962

DL: M-15020-2022

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 quiere dar voz a una pequeña muestra de las extraordinarias mujeres que habitan el medio rural español. El lector podrá conocer la esencia de la historia vital y el relato biográfico de 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:



“En mi trabajo no me inspira el campo en sí; me inspira la cercanía con la gente que hay aquí”.



Magda García-Arenal Alvarado

Actriz y productora teatral. Directora de Sala Guirigai

LOS SANTOS DE MAIMONA, BADAJOZ

Corría el año 2000 cuando Magda vio llegar al andén de su vida un tren con destino a Los Santos de Maimona. La localidad pacense se convertiría así en el nuevo escenario de esta madrileña de profesión y espíritu teatreros. Y no cualquier escenario. “Venirme aquí fue la mejor decisión de mi vida”. Con esta contundencia habla desde su teatro, el teatro Guirigai, nombre que también luce su compañía y, sobre todo, nombre que simboliza una carrera de esfuerzos durante muchos años para hacer de ello mismo, el teatro, su vida.

Así, con el edificio que mejor simboliza su proyecto vital de fondo, Magda reflexiona sobre su trayectoria. En la actualidad dirige la sala de teatro, diseña su programación, contacta con las compañías que pasan por el escenario y realiza la producción de los espectáculos. La compañía respira desde 1979, lo que supone más de 40 años de recorrido contando historias. De entre todas ellas, además de entre almacenes de atrezzo, sastrería, entre vestuario y papeles esperando cobrar vida, entre una cierta niebla del polvo de maquillaje de espectáculos pasados; entre bastidores: de ahí brota la historia de Magda. Ella empezó sobre las tablas, estudiando arte dramático y formándose en la Compañía Nacional de Teatro Clásico, en aquel momento dirigida por Adolfo Marsillach, pero también en París, con Ariane Mnouchkine y el Théâtre du Soleil, llegando a profundizar en teatro japonés Kyogen. Pronto se interesó por la gestión cultural y la producción, por todo el engranaje que hace posible la magia del espectáculo. Aquella decisión de abandonar Madrid, hace ahora diecisiete años, sólo le reforzaría su vocación, pues ahora se sienta, cómoda y muy satisfecha, sobre la sólida butaca de su esfuerzo.

Es esta cultura del esfuerzo la que Magda encarna, esa intensa dedicación que, a la par que exige una entrega desinteresada, otorga unos frutos merecedores. “En el campo, el esfuerzo para visibilizar el trabajo que se hace es mucho mayor”. Este es el hándicap que tiene una sala de teatro en una localidad rural de 8.000 habitantes. Pero las maletas que trajo la compañía al pueblo, además de todo el aparejo escénico, contenían una misión más vital. “Uno viene aquí, al mundo rural, a implicarse”. El aparente problema de falta de oportunidades, de aislamiento incluso, que pudiera sugerir una compañía de teatro en el rural, tenía los días contados. Magda llegaba a Extremadura dispuesta a, como dice ella, “contar historias desde el territorio”. Y esta implicación local tenía como primer objetivo, precisamente, luchar

contra todo aislamiento. “En mi trabajo no me inspira el campo en sí; me inspira la cercanía con la gente que hay aquí”. Lo que Magda hace del teatro es un hecho social. Se dirige a sus iguales, a su comunidad más cercana, al pueblo y a las comarcas del entorno. A través de nombres, historias y referencias regionales consigue hacer cómplice a un público que, así, a través de los años, ha ido fidelizando, dinamizando y congregando en torno al teatro. “Hemos aportado energía, motor, a una vida cultural en las comarcas que antes no existía”. El último proyecto de la compañía arroja a este universo comarcal una historia de estraperlo en Olivenza. Y, mientras tanto, Magda, en su empeño de mediación social, se mueve por su querido territorio, a Villanueva del Fresno, un día y, al siguiente, si lo requiere, a la capital.

Como peregrina en su propia tierra, buscando ser esa argamasa comunitaria que reúna a las personas, el Guirigai lleva a Magda y a su equipo por centros educativos, a asociaciones o a hogares de mayores. Para los jóvenes, el equipo colabora para realizar residencias artísticas, centros de diseminación del arte donde se convive con la creación local y foránea. En la Casa del Mayor, por su parte, organizan charlas previas a los espectáculos. “Somos vasos comunicantes. Es un enriquecimiento fantástico”. De los jóvenes, a su manera, también, pero sobre los mayores Magda sentencia: “al final, aprendemos mucho más nosotros de ellos”.

El teatro también se antoja camaleónico: un día acoge una obra al uso, al siguiente alberga una exposición. Su historia lo reafirma: el espacio es un antiguo supermercado de una cooperativa local, reconvertido en teatro desde el día en que, hace años, Magda se detuviera ante su fachada, paseando por el pueblo junto a su madre y su compañero de profesión y vida. Sus asientos están orientados hacia el escenario, pero la apetencia por algún coloquio o charla vecinal puede romper el orden. Este es un patio de butacas donde las personas se ven las caras, donde hay un encuentro. Y, sobre personas y encuentros, Magda sabe: “el público es el mismo, aquí, en Madrid, en Canadá. Las personas no somos tan diferentes. Las virtudes, las miserias, la felicidad, la tristeza, todo surge igual. Lo que es interesante es cómo surge según el territorio que pisas. Para nosotros eso es lo más importante”.

Descubre aquí
su historia:



Si quieres saber más, visita la web: www.guirigai.com

“Pronto descubrí que me hacía feliz conectar a las personas con el medio rural a través de los quesos”.



Fátima Redondo Roncero

Afinadora de quesos

LOS SANTOS DE MAIMONA, BADAJOZ

Descubre aquí
su historia:



La tierra natal, el calor de la cercanía con el hogar y la entereza que otorgan las raíces propias fueron las razones que hicieron a Fátima Redondo Roncero regresar al pueblo donde nació, Los Santos de Maimona. Las conocidas fachadas blancas de sus edificios le han granjeado el sobrenombre de “piropo blanco de Extremadura” y, también, han sido el blanco del lienzo sobre el que Fátima ha pintado la vida que, aquí, ha escogido.

Una elección así, de un proyecto vital, es un proceso lento, de maduración, un proceso vivo. Fátima sabe precisamente de esta vida orgánica, de maduración y de cambios. Ella estudió administración y veía sus días en una oficina. Pero un eco familiar, un pálpito de la tierra le hicieron regresar y, desde entonces, sobre maduración ha aprendido mucho: ella es hoy maestra quesera y afinadora de quesos. “Un afinador es un técnico que trabaja en todos los estadios del queso y también crea las condiciones óptimas para que el queso tenga buenos sabores y texturas agradables”. Fátima hizo así de su regreso a Extremadura un retorno al producto de la tierra, a las costumbres y al oficio, pues no solo volvió a su pueblo natal sino que, con un mapa familiar en mano, se aventuró por el territorio de la tradición. Y es que fueron sus padres su primera inspiración, una brújula fundamental que le ha guiado siempre por este territorio de generaciones. “Mi padre es pastor de toda la vida, de los valientes, de los de garrote”. Era el año 2009 cuando su padre se decide a fabricar quesos con la leche de las cabras de su rebaño. Fátima tenía 20 años y comienza ayudando en casa con las nuevas tareas en torno al queso. “Al cabo de tres o cuatro meses me había enamorado del trabajo. Dejé lo que estaba haciendo, me impliqué con ellos totalmente”.

Como el queso más artesano, así es Fátima, resultado de su tierra. Desde la ventaja del presente atisba las riquezas que le ha brindado andar este camino. “Decidí quedarme aquí porque pronto descubrí que me hacía feliz conectar a las personas con el medio rural a través de los quesos”. Para Fátima el oficio tiene una implicación

social inmanente. Lejos de apuntalar una gran industria de queso, ella siembra cercanía y contacto. “Empecé a moverme por las pequeñas queserías, los mercados; empecé a conocer a los productores locales”. Su segunda Estrella Polar fue José Luis Martín, uno de los mejores afinadores y maestros queseros de España, al que conoció pronto en su aventura, en un curso de la Junta. “Él me inspiró, me abrió la mente, me sirvió de referente.” Hoy Fátima regenta la única tienda especializada en quesos de Extremadura con cava de afinado propia. Hace venta directa de quesos, de tablas preparadas con productos complementarios, pero también participa en talleres, catas, maridajes. “Todas las actividades que realizo van destinadas a crear cultura quesera”. Su oficio no está confinado en la cava de quesos; su trabajo no se reduce a una producción mecánica, huera, serializada. Ella pone el acento en el valor añadido, los valores gastronómico, ecológico, nutricional; el valor cultural. “Mis clientes no solo compran quesos, compran ecosistema, compran una red de pequeños productores”.

Como el tramo que transcurre entre Los Santos de Maimona y Zafra, la llamada Ruta Vía de la Plata, así es Fátima: transcurre, se mueve, va y viene con su profesión en su empeño por levantar una cultura local del queso. “Recuerdo ir con mi padre, con la bolsita de la talega y comer con él debajo de una encina, junto al rebaño.” Entre encinares y recuerdos, Fátima honra su cometido, o acaso mucho más. Como ella dice, un afinador de quesos trabaja todos los estadios del queso: los produce, los madura, los cepilla, voltea, etc. Pero Fátima abarca más y, superando esa dedicación puramente técnica de maestra afinadora, también acompaña a sus quesos en etapas posteriores: los mueve por la provincia, los lleva, los dinamiza, los cuida de manera integral en su carácter de productos vivos, que conectan a la gente con el lugar y, después, les reúne en torno a la mesa.

Si quieres saber más, visita la web: www.cavadelqueso.com



“El viaje no se acaba nunca”.

María Minguell Aradilla

Agricultora regenerativa

BURGUILLOS DEL CERRO, BADAJOZ

Descubre aquí
su historia:



La dehesa extremeña es el suelo sobre el que se ha cultivado nuestro presente. Para María Minguell es también el horizonte sobre el que hay que sembrar el futuro. Esta concepción de la tierra como proceso es la que ha traído a esta joven catalana de raíces extremeñas a Burguillos del Cerro. Como la frescura de una brizna que brota con el poderoso verde de la tradición, así es el gran huerto de la vida de María.

Como el cruce entre dos especies, el pasado y el presente, que germina en un tallo del futuro más robusto, María recupera saberes tradicionales y los potencia con nuevas técnicas y herramientas. “Lo que me hizo clic fue descubrir la disciplina de la permacultura.” Así explica María el despertar de su vocación como agricultora, con anglicismos y tecnicismos de nuestro tiempo que definen su papel de bisagra entre los mundos del ayer, del hoy y del mañana. La permacultura es un conjunto de saberes que se agrupan en torno a la idea madre de desarrollar una cultura agrícola integral, inteligente y sostenible, que se fije en las características de cada suelo y cada clima para potenciar sus riquezas. María viajó a Sudamérica y dedicó cuatro años de su vida al aprendizaje de las sabidurías populares agrícolas de Colombia, Argentina, Ecuador y Perú. “El viaje no se acaba nunca”, confiesa desde su actual paradero, la finca en la que desarrolla su trabajo. “Sentí una corazonada para venir aquí, una manera de honrar a los abuelos”. De madre y abuelos extremeños, María extrae así de sus propias raíces la firmeza para proseguir su viaje. “A lo que me dedico principalmente es a la siembra de suelo. Estoy investigando distintos tipos de sustrato que tienen capacidad de almacenar más agua que los suelos de la agricultura tradicional con tractores”. Fueron mujeres latinas quienes, en su aventura americana, le enseñaron estas técnicas y, ahora, trabaja codo con codo con otros agricultores y jardineros en su empeño transformador que, desde luego, no se agota en el huerto. Esbozan también diseños de permacultura para otras fincas, para que sus gentes aprendan del beneficio de, por ejemplo, diversificar cultivos y protegerse así de las posibles inclemencias sobre la apuesta única del monocultivo. Además, María va aumentando la población de su pequeña granja. “Tenemos gallinas y pronto también ovejas. Ni agricultura solo, ni ganadería. Tenemos que volver a convivir con ambas, como se hacía antes.”

María protagoniza ese vuelco en positivo que diferencia las palabras “despoblación” y “repoblación”, una cuestión de actitud, de matiz en firme, de perspectiva. “Me siento reinventando la vida rural”. Y es que su labor no se agota en los suelos. María quiere repoblar, quiere ser semilla más allá de la tierra y atraer y servir de ejemplo a otras personas para un nuevo modelo en el campo. “Lo que estamos haciendo es convertir este pastizal en un bosque comestible. Y, además, lo estamos documentando, para que otras personas lo puedan replicar en el mismo tipo de clima o en el mismo tipo de tierra.” Como cronista de su propio viaje, no solo quiere ser maestra de suelos. María también quiere ser el espejo en el que se miran los nuevos pobladores, aldeanos y aldeanas en este siglo XXI; espejo del que aprendan la permacultura pero también el compromiso de sostenibilidad y la labor pedagógica que ella misma está documentando. “Estamos en un momento crítico en el que nos tenemos que plantear qué podemos hacer, cuál es nuestro papel. Yo sentí que este era el mío, y es lo que estoy haciendo”.

A cobijo en el hogar de su yurta, su tienda de campaña de planta circular; abrigada por su estufa, su guitarra y sus perros compañeros, María vive el ciclo de los meses con entusiasmo creativo. “Hay días de siembra, de deshierbe, días de estructura y obra; según la estación, hay días que llueve y te toca ordenar semillas. Esta diversidad en el trabajo me hace sentir muy libre y realizada.” El universo rural ha curtido la mirada de esta joven de 26 años con una visión serena. “Me imaginaba el campo muy distinto. Tiene lados oscuros, de convivir con uno mismo, de encontrarte contigo mismo.” Con su ejemplo ratifica que el esfuerzo por su proyecto le supone asimismo un gran viaje interior. Así, y de no ser por su fuerte dedicación manual, de la tierra, del lugar, se podría decir de María que viaja constantemente, que vive en el viaje. “Soy custodia de semillas”, asevera, quizás pensando no sólo en la cáscara de sus granos, sino también en el testigo que entrega al futuro en forma de brotes verdes y en forma de semilla de saberes en el tiempo.

“Cada vez hay más turismo rural. Cada vez hay más emprendimiento”.



María del Carmen Díaz

Consultora y guía turística

CALERA DE LEÓN, BADAJOZ

Descubre aquí
su historia:



La comarca pacense de Tentudía esconde en el límite de la provincia con Andalucía un auténtico coto de historia viva. De paisaje adhesionado, con el monte que le da nombre presidiendo la orografía de todo Badajoz, la tierra aquí no es yerma ni en rendimientos, ni en patrimonio, ni en atractivos. Desentrañar sus preciados secretos ha sido siempre el afán de María del Carmen Díaz, nacida en Zafra y siempre vecina de Calera de León. De andar por sus calles, encauzadas en colinas, ha hecho costumbre; si conoce cada piedra y cada fachada es por origen, por permanencia.

No podía M.^ª Carmen tener otras piedras o fachadas por inspiración que no fueran las del Conventual Santiaguista, el majestuoso e inesperado templo a Santiago Apóstol que conserva la localidad. Inspiración que M.^ª Carmen, orgullosa de lo propio, transformó pronto en vocación turística: quería darlo a conocer. Ella ha crecido a la luz de su legado, que se remonta al siglo XVI y cuyo origen obliga a bucear entre historias de órdenes de caballería. En tiempos, el Conventual convirtió a Calera de León en la capital religiosa y administrativa de la Orden de Santiago y siempre, a través de los siglos, ha impreso en la localidad su marchamo patrimonial inmemorial. “Nadie se espera encontrar esta joya monumental aquí, en un pueblo de menos de 1.000 habitantes.” M.^ª Carmen empedró así su trayectoria como consultora turística alrededor de esta maravilla imprevisible. Se lanzó a estudiar la Diplomatura de Turismo cruzando la frontera a Sevilla y, a su vuelta, cambió Calera por Cáceres durante un tiempo para cursar un Máster en Desarrollo Rural. “Mis compañeros de estudios querían trabajar en hoteles, agencias de viajes, oficinas de turismo. A mí me llamaba el desarrollo rural, la dinamización turística de la comarca y de toda Extremadura.”

Como embajadora de su propia tierra, las notas que el cuaderno biográfico de M.^ª Carmen ha ido sumando con los años despliegan para su oficio todo un universo de posibilidades turísticas. “La decisión de vivir aquí es una cosa que he tenido clara siempre.” La satisfacción de ver su entorno familiar proyectado como destino turístico se engarza a la perfección con la ventaja de ser persona del lugar, de conocer el latido de su tierra. Como los estilos gótico y renacentista, que se conjugan a la perfección en la fachada del Conventual, así

M.^ª Carmen diseña experiencias turísticas, con entusiasmo y con el mejor conocimiento de sus entresijos. “Mi entorno rural es súper inspirador. Estoy en el sitio adecuado para poder crear esos productos turísticos y atraer a mucha gente”. La familia y los recuerdos hablan a través de su voz: su padre es de Calera; su madre, del pueblo vecino. Casada y madre de dos hijas, M.^ª Carmen se apena por el éxodo rural que muchos jóvenes emprenden, perseguidores de un mito urbano que, sobre el terreno, se desdibuja. “Gracias a las nuevas tecnologías, que han permitido el desarrollo del teletrabajo, me es más fácil trabajar y conciliar mi vida familiar”. Ella recuerda una infancia florecida de niños, encuentros vecinales, noches de charla “a la fresca”. “La despoblación del rural acarrea una pérdida progresiva de servicios. Además, con la marcha de los jóvenes, la natalidad se ve afectada, nos quedamos sin niños.” Con todo, el músculo rural perdura: “conozco a muchos otros emprendedores, muchas de ellas mujeres”. Su profesión lleva parejo un contacto humano constante, directo. “Nosotros enlazamos con el sector primario, con la agricultura y la ganadería, para poder hacer esas experiencias turísticas”.

La cantera llamada Extremadura es mina de infinidad de materias primas, joyas en bruto a las que M.^ª Carmen da brillo y barniza con el sello del atractivo turístico. Ella es la que conecta los puntos, la que allana el camino para el visitante. Ver a los cerdos ibéricos en montanera pastando en la dehesa, antes de parar frente a los muros del Monasterio de Tentudía, que presta su nombre a la comarca; o echar a andar por alguna ruta de senderismo para después visitar los olores y los sabores de una bodega tradicional. Según la estación, la comarca y la apetencia, M.^ª Carmen confecciona el tríptico de viaje para cada ocasión. “Cada vez hay más turismo rural. Cada vez hay más emprendimiento”. Haciendo cartografía del mapa turístico, mujeres como M.^ª Carmen se alzan portavoces de su casa, moldeando el embrujo de su tierra y entregándolo a quienes hacen de su parada en Extremadura un álbum de experiencias que perduran, robustas, como la piedra tallada por el tiempo del Conventual.

Si quieres saber más, visita la web: www.eventurex.es



“Yo no me veo fuera del campo, esto me da la vida. Me veo viniendo todos los días al campo, es lo que he hecho siempre, me cuesta imaginar otra cosa”.

María Murillo

Ganadera

CÁCERES

Descubre aquí
su historia:



La dehesa cacereña se despereza cada mañana, impasible, con su paleta de verdes hierba y el aderezo del color pardo silvestre. Encinas, alcornoques, líquenes y musgos se prestan también al festival diario de olores y texturas que, según con qué compañero de jornada, bien sea el sol o el cielo cubierto, espera a María Murillo en su finca, a escasos veinte kilómetros de la capital. Pero hay más vida en esta tierra y el crujir de la hojarasca no solo cuenta los pasos de María: allí le esperan sus cien vacas y otros tantos cochinos, motivo verdadero de su visita cada mañana. María es ganadera.

Con unos valientes y enérgicos 26 años, María se desplaza cada mañana desde su casa, en Cáceres, a su finca. La neblina no ha tenido aún tiempo de deshacerse y, aun con cielos claros, huele a leña húmeda de rocío, pero ella ya está buscando sus colores rubios y pardos más preciados, los de sus vacas. Busca el pardo de la raza Limusina y el rubio degradado de las razas Pirenaica y Charolesa porque viene a cuidar de su ganado. “Vengo todas las mañanas a ver que mi ganado esté bien, sin enfermedades. Veo si se han desplazado, si hay algún parto, cosas así.” Esas son las razas con que ha poblado su explotación ganadera, una empresa que le ocupa desde hace dos años. Tras la faena, María regresa a Cáceres para seguir gestionando su negocio; “hago papeleo, siempre hay papeleo”. Desde allí continúa además sus estudios en la universidad, donde cursa Ingeniería Agrónoma e investiga la enfermedad de “la seca”, la dolencia que hace quebrar las columnas de la dehesa, las encinas y alcornoques. “Siempre había pensado en estudiar algo técnico, como arquitectura. Me gusta dibujar, diseñar.” Pero pronto María se dijo a sí misma algo que ya sabía: “yo no me veo fuera del campo, esto me da la vida. Me veo viniendo todos los días al campo, es lo que he hecho siempre, me cuesta imaginar otra cosa.” Así, reinterpretó su vocación por el dibujo y ahora diseña, junto a su pareja y el apoyo familiar, una finca entera. “Me concedieron las ayudas de Nueva Incorporación de la Junta. Te dan parte de tu inversión inicial. Además, mi novio aportó una parte y yo le compré ganado a mi abuela”. De abuelo también ganadero, que llevaba adelante una ganadería de feria con sementales, para María todo queda, como ella dice, en casa. “Sí me imaginaba la vida rural así”, afirma buceando entre recuerdos bucólicos que ahora inspiran la constancia de su esfuerzo.

Fue por experiencia y por advertencia que, así como siempre supo que quería vivir en el campo, así también tuvo claro que no todo serían facilidades. La experiencia la ha ido acumulando ella misma; fue su madre quien, originaria de Portugal y también conocedora de los esfuerzos que implica la vida en el rural, le advirtió al respecto. “A mí vivir aquí me compensa”, termina concediendo María, una vez calibrada esa balanza entre lo bueno y lo duro, entre las recompensas y los esfuerzos. Entre estos últimos figura la brega por integrarse en su propia tierra, por ser una más, por tallar igual de robusto y digno su tronco de encina de la tierra. “Hay veces, como cuando salgo a cazar con mi padre, que algún hombre te ve y no se lo espera”. La quietud que mantiene a la dehesa extremeña en una paz perenne a veces despista los cambios de costumbres y de generaciones que luego ocurren dentro de sus propios cercos. Pero así, una joven de 26 años predica con su ejemplo, inspirándose en otras mujeres, como su propia abuela, por lo que toda posible extrañeza siempre se diluye. María lo confirma: “tenía muchas compañeras en clase, veintitantos éramos, y todas nos hemos quedado a trabajar aquí, en el campo.” Fábricas de alimentación, explotaciones ganaderas, laboratorios; María conoce compañeras de oficio y de otros tantos, de su tiempo y del pasado. Ahora es su madre quien va con ella a la finca a trabajar, a ayudarla, un oficio que ha cautivado a ambas, a María, por elegir esta aventura y, a su madre, por compartir con su hija su deseo y, con él, sus recompensas y sus esfuerzos.

En temporada, los cochinos de montanera pueblan las praderas, agregando vida y faena a la ganadería. A María le quedan apenas dos asignaturas en la facultad, pero la universidad de la vida presume con ella de alumna ejemplar, literalmente, que encarna esa transición práctica a la vida adulta, una travesía que no todo el mundo practica tan temprano. Como para la encina, que se agarra a su tierra para mantenerse erguida, en su lugar, durante mucho tiempo, para María, desde pequeña, “todo era vivir y estar aquí”, en su hogar hecho de campo. Y hoy lo sigue siendo.

“El saber que se me respeta
y aprecia, que tus vecinos
sean familia. Para mí esto
es lo fundamental”.



Carmen Avís Gómez

Fotógrafa social

MIAJADAS, CÁCERES

Miajadas se yergue al sur de la provincia de Cáceres, prestándose a ser frontera con las tierras de Badajoz, un cruce de caminos histórico en los adentros de la tierra extremeña. Aquí nació Carmen Avís Gómez, después de más cruces de frontera en su camino, aquí es donde vive. “Los años me han traído de vuelta”, confiesa, entregada a un fluir en el camino bien acogido con el tiempo. Madre de un niño y hermana de sus vecinos, Carmen tiene en el pueblo un estudio de fotografía, epicentro de su trabajo como fotógrafa, pero ni mucho menos recinto obligatorio de sus capturas.

Todo maestro tiene su taller, pero también su librito y, para Carmen, las cuatro paredes de su particular estudio son demasiado rígidas para el filtro de su cámara. “Lo que tengo es un estudio abierto a la calle”, un local acristalado que reclama la atención de los transeúntes. Esta manera con la que Carmen define su particular taller también apunta su empeño por abrir su estudio, por sacar la fotografía a la calle. “El campo naturaliza la fotografía. Frente a fotografiar dentro de cuatro paredes, poner, por ejemplo, a unos niños en el campo, aporta esa espontaneidad, esa naturalidad.” Y es que la fotografía de Carmen engarza su poderosa estética con una intencionalidad sociológica. Su búsqueda es la del momento emotivo, la captura de la intimidad de los sentimientos, que se escurren entre instrucciones de guión y afloran más potentes entre posado y posado, en esos segundos de pura presencia sin encorsetar. “Al final, una pose no cuenta casi nada de nosotros. Hay que buscar el alma, sin miedo de ser cursis, sin reservas.” Los posados rígidos, impresos sobre un fondo plano, se abren así al horizonte rural con esta decidida ruptura de los marcos interiores, lo que agrega a la fotografía una señal territorial ineludible. Miajadas se antoja además centro geográfico de Extremadura, lugar desde donde Carmen hace de su estudio una empresa ubicua, que mira al afuera. “He conseguido una clientela especial, que busca algo distinto.” Su sello es reconocido; los clientes buscan ese carácter local e inquieto impreso sobre sus proyectos. La tierra, el lugar, son dueños orgullosos de una luz y una textura propias que siempre asoman su rostro por el objetivo, que siempre adjuntan su carácter, como metadatos de la fotografía. “Me encanta el claroscuro, trabajar la luz de aquí, que no

es la misma que la luz del norte o la del sur.” Carmen personaliza su fotografía, la siembra en la tierra y viste a sus protagonistas de Extremadura ya que, “al final, es la historia que nos rodea”.

El juego de luces y matices y la ambición diáfana con que Carmen compone sus encuadres se filtran desde su propia biografía. Recolectora de momentos, ángulos y horizontes, Carmen cursó Bellas Artes entre Sevilla y Salamanca, dos tierras limítrofes con Extremadura, por lo que su lente de fotógrafa ya posaba la vista en la tierra abierta, no confinada. Como sus fotografías, enfocadas y condicionadas por sus circunstancias, así Carmen regresó a su Miajadas natal, una vez que su condición de madre demandaba el calor de las raíces. La apetencia por el regreso desplazó en Carmen sus aspiraciones de fotógrafa freelance, itinerante y en viaje permanente. “El entorno rural me da estabilidad, mucha seguridad, sobre todo por volver a la raíz, a la familia, volver a los valores iniciales; volverte a reencontrar”.

Pero el mundo campestre con que Carmen se reencontró no era ya el mismo. “Las fronteras no son lo que eran antes. Yo no me imaginaba vivir aquí y hacer fotografía social porque no teníamos las facilidades de ahora”. La apertura tecnológica permite a Carmen hacer hoy de Extremadura su particular estudio sin paredes y, a la vez, formar parte de algo muy importante, que ella apellida sin ambages como “el principio del clan”. Carmen atesora recuerdos de familia extensa, de “primos, calle, aire y libertad”, una red humana horizontal en la que Carmen y tantas otras personas se apoyan ahora. “Siempre hay una conexión con otras madres, nos entendemos, nos arropamos”. Los lazos de apoyo mutuo, la facilidad para la conciliación, la cercanía y la apertura del campo: a todo ello regresó Carmen, cambiando el traje de viaje por un espíritu comunitario que demanda una sola residencia. Y los frutos de esta permanencia son de sabor irremplazable: “ese sentir de los vecinos, que no quieren que te vayas, que te hacen saber que aportas; el saber que se me respeta y aprecia, que tus vecinos sean familia. Para mí esto es lo fundamental.”

Descubre aquí
su historia:



“La viticultura es un modo de vida”.



María Luisa Regaña

Directora general de la Sociedad Cooperativa Montevirgen, Presidenta del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana

Descubre aquí
su historia:



ALMENDRALEJO, BADAJOZ

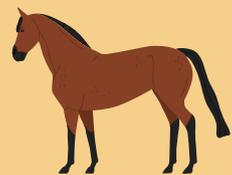
Encajada entre las vegas del Guadiana y las estribaciones de las sierras del sur, la rica comarca de Tierra de Baños da siempre la bienvenida con su peculiar color cálido rojizo. Vestida de olivares y viñedos, esta tierra arcillosa de labranza y faena bombea vitalidad desde el corazón de la provincia de Badajoz, pues presume de ser la comarca más fértil de toda la tierra extremeña. Frutales y herbáceos, pero sobre todo vides y olivos protagonizan su producción de secano y, además, pueblan las vidas y recuerdos de sus vecinos. Entre los de Villalba de los Barros se cuentan María Luisa Regaña y su familia, quienes con tesón han hecho siempre de estos suelos terrosos su forma de vida.

De padre viticultor, María Luisa encarna una cierta transición en las labores de la comarca, pues capitanea una industria de transformación que ha florecido en la zona en las últimas décadas, regada por las aguas de la tradición agrícola. “La viticultura es un modo de vida”. Es lo que siempre he conocido, entre mi familia y amigos. Aquí todo el mundo está ligado de una manera u otra a este entorno.” Habla la directora general de la Sociedad Cooperativa Montevirgen, cargo desde el que María Luisa coordina la producción, la gestión económica y comercial de una bodega y una planta de aderezo de aceitunas. “Yo no me planteé otra cosa que estudiar Ingeniería Agrónoma, me encanta mi entorno y creo que es posible llevar aquí una vida profesional muy exitosa”. Reitera María Luisa que el aprendizaje es continuo, que se extiende más allá de la universidad y, de hecho, comienza bastante antes. Su entendimiento del campo es el de alguien que ha crecido con los olivos y vides que ahora, como columnas, sostienen su empleo. “Mi hermana y yo, de pequeñas, conocíamos todas las faenas del campo, in situ. Si queríamos estar con mi padre, teníamos que ir con él al campo.” Así se fragua una honda comprensión del entorno inmediato que, con el tiempo, madura en la diligencia necesaria para mantener un trabajo local, “no sin esfuerzos y renunciaciones; pero, al final, compensa.”

María Luisa compagina su cargo con la presidencia del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana, un sello local de enorme proyección en la provincia. El vino estructura así,

indefectible, su universo laboral. Almendralejo, distante sólo 15 kilómetros de Villalba, funciona de sede de esta etiqueta enológica que vertebra, como las vides, a modo de red, las tantas labores de la comarca en torno al vino. No son pocas las mujeres dedicadas a estas faenas. “Conozco a muchas mujeres en enología, a nivel de industria, administración; también a nivel técnico, de desarrollo del campo”. Y es que el requisito para triunfar en este empleo, como bien predica María Luisa, además de definir desde el ejemplo; el requisito es, ante todo, llevar con manos dignas el trabajo propio, del lugar, de la tierra. María Luisa, como tantas otras mujeres, se siente participando del futuro legado de su entorno, recogiendo para ello testigos del pasado. Y para articular este universo vitivinícola la tradición importa. “Cuando era joven, recuerdo que las vendimias eran una auténtica celebración colectiva, un ambiente festivo”. A la hora de realzar y elogiar su actual entorno, María Luisa acude a aquello que lo hacía bello y auténtico. “Aquel ambiente popular, aquella manera de vivir, ... Son recuerdos imborrables que han hecho que me dedique a esto”.

Los vecinos, arremolinados junto a los trabajadores para el pisado de la uva; la llegada en remolques del fruto de la vid, previa recogida acompañada de canciones populares, que endulzaban un trabajo arduo con energía; todo ello María Luisa lo mantiene en la memoria. Este ambiente festivo, que convertía el trabajo, sobre todo en fechas señaladas, en una necesidad lúdica, da soporte desde la memoria al empeño de personas como ella que, desde el presente, quieren pulir su propio pasado. Ocurre así un secreto relevo entre generaciones, un pacto inconfeso pero llevado a cabo, que rescata lo rescatable del pasado, lo estimulante y bello, y lo funde con nuevas realidades en la fragua del presente. María Luisa se presta orgullosa a tal empresa y, casi con toda certeza, no será la última. “Quisiera que mis hijos vivan aquí, en el entorno rural. Yo no concibo otro lugar para vivir; nunca me he planteado alejarme de él.”



“Trabajo y dedicación,
paciencia y constancia”.



María Almudena Narváez Rodríguez-Arias

Marquesa de Cartago, Ganadera

CÁCERES

La finca que María Almudena Narváez Rodríguez-Arias tiene al noroeste de Cáceres se extiende por 750 hectáreas en las que se reparten sus cabezas de ganado vacuno y su yeguada de competición. Los animales pacen aquí sobre un verde manto de constancia, acompañados de los remates propios de estación, como el surgir amarillo de flores en primavera; y siempre acompañados de la supervisión de Almudena que, desde hace más de veinte años, es ganadera.

Nacida en la capital cacereña, Almudena pasó toda su infancia en Madrid, la otra capital que ha perfilado su vida. Fue a sus veinte años cuando regresaría a Cáceres, ya con la idea pergeñada de ubicar su vida en el campo, una ilusión que orbitaba alrededor de recuerdos afuera de la ciudad, entre familia y animales. El tiempo sólo ha cincelado severidad y aplomo en aquella primera ilusión: “nunca pensé que me dedicaría a otra cosa; además, es que no podría”, confiesa hoy Almudena desde los establos de su empresa. Su ganadería es una cabaña de calidad, de lustre para la carrera y salud de dehesa, que pisa además con un sello de apellido, el hierro Duque de Valencia, título que atesoraba su padre. Almudena es además hoy Marquesa de Cartago, otra célebre insignia que suma exclusividad en su empeño. “Mi padre vivía en Madrid y, al morir mi abuela, se vino aquí, a Extremadura, y llevó su ganadería.” Almudena encontraba estimulante dar continuidad a este relevo familiar; llegó a Cáceres con la excusa de estudiar Derecho y, mientras tanto, hizo su incursión profesional dentro del cerco de la ganadería. Una finca cedida en familia fue el primer suelo que pisaron sus animales, un terreno aún baldío si hay que hacer computar el ingente esfuerzo que requiere levantar una comunidad de animales. Y Almudena lo hizo. “Durante años llevé aquella finca en Ceclavín con vacas, yendo y viniendo desde Cáceres.” Unos cursos de Jóvenes Agricultores fueron su abordaje académico en la materia, pero la experiencia real está en el ruedo, en el campo. Ahora gestiona la cabaña entera: elije a los sementales, desvieja, selecciona la mejor crianza, acude a concursos; “Estoy aquí todo el día, siempre pendiente. Parece mentira, pero el campo acarrea mucho papeleo.” Con el tiempo

trasladó la ganadería desde Ceclavín a su actual finca, más grande en origen y, ahora, en reputación. “Cada vez funciono mejor”. Lo que pudiera pensarse como un hobby de alguien llegado de Madrid al campo se ha convertido en una ocupación a tiempo completo de pronombre en la provincia. “Cuando llevas en esto veintitantos años, la gente te conoce, te respeta.”

Es primavera y Almudena prepara para competir a Karma Val, una yegua de lustre castaño encendido con dos vibrantes años. “Tengo muchísimas expectativas puestas en ella. Es hija de Yucatán, el semental de Sergio Ramos, campeón del mundo en 2018.” Zafra y Badajoz ya están en el horizonte de Karma, su pronto debut. La ganadería de Almudena está en las pistas, en las agendas, una presencia que es ya premio por su larga carrera de fondo. “Cuando llegué aquí la ganadería estaba deshecha. Ahora intento cubrir con animales de buena genética, que sean campeones del mundo.” Como su padre hiciera del oficio de su madre, así ella lo ha hecho también propio. “Sí que hay otras hijas de padres ganaderos que han continuado con el oficio”. En el gremio y en el entorno, Almudena encuentra más mujeres que comparten pasión, constancia y éxito, como la presidenta de la Asociación de Criadores o una de las productoras del Cremosito del Zújar, un queso de la zona de La Serena. “Trabajo y dedicación, paciencia y constancia”, lugares comunes en personas que, cuando miran sobre su propia vida, esbozan la a veces vergonzosa mueca del orgullo, de la satisfacción por lo logrado. Y como todopreciado gusto, este también lo es por el coste en esfuerzos y sacrificios que se cobra. “El campo no entiende de domingos o festivos, aquí siempre tiene que haber alguien”. Turnándose con sus dos empleados, Almudena escurre tiempo para visitar Madrid, para moverse por los concursos y por el sector. “Hoy en día, vivir en el campo ya no es estar encerrada en una finca, aislada”. Así, de la vida en la ciudad poco extraña, mientras que del campo lo tiene todo: “vivir aquí no tiene precio; ver las puestas de sol, los amaneceres, vivir las cuatro estaciones del año. No podría hacer otra cosa.”

Descubre aquí
su historia:





“Ahora la gente valora mucho más lo básico, lo esencial. Y la esencia está aquí, a pie de tierra”.

Yolanda Bote Gil

Veterinaria

TRUJILLO, CÁCERES

Descubre aquí
su historia:



La tierra al este de Trujillo se ha hecho a capricho irregular, de lomas con roca saliente, rugosas de piedras que se asoman desde otro sustrato. Varios arcos de colinas se apilan siempre en el horizonte de estos páramos, yermos en agricultura y, en parte gracias a ello, idóneos para la montanera, para el pasto. Yolanda Bote Gil acostumbra a tener semejante espectáculo por decorado en su trabajo: ella es veterinaria y cuida de la ganadería de la zona.

Nacida en Cáceres, madre de dos hijos, lo suyo ha sido un lento y paciente caer en el embrujo de este oficio. “Yo elegí esta vida porque era la que tenía al alcance. Me fui enamorando poco a poco; cada día aprendía más y lo desarrollaba mejor.” Tal alcance refiere más al entorno rural que a la práctica veterinaria, pues en su familia no hay precedentes del oficio. Tampoco, siquiera, de ganaderos. “Esta es una vocación mía, que he generado yo. En mi entorno no había nadie relacionado con animales.” Lo que sí tiene alcance entre sus recuerdos es la manera en que su familia le contagió admiración y pasión por la vida rural. “Siempre me trasladaron esa sensibilidad especial que hay que tener para que esto, el campo, te llegue.” La brújula familiar le marcó así el sitio, el lugar en el que estar; de él, Yolanda ha hecho raíz y destino. Los mismos cerramientos de las praderas que, cuando era niña, marcaban el campo para el juego, hoy acotan el terreno del oficio. “Tengo recuerdos muy felices de mi infancia aquí: veranos, primos, bicicletas, ... Eso te impregna de por vida”. Y siendo el oficio tan distante de aquel juego, lo cierto es que Yolanda se regocija con ambos. “Llevo veinticinco años en esta profesión. Cuando uno se empeña en algo, al final lo consigue”. Habla Yolanda de su empleo, de haber labrado la profesión que quería, pero, de paso, habla también de ese otro logro, el haber tallado una vida adulta aquí, en el campo, donde sus padres le señalaron.

Una disposición interna tan favorable y permanecer en paz consigo misma le reportan, a Yolanda y a los animales que cuida, una calidad excepcional en el trabajo. Ella cursó sus estudios en Cáceres y se

especializó en Producción Animal. Hoy sus tareas se distribuyen con simpática aleatoriedad. “No existen rutinas en mi trabajo, cada día es distinto.” De gestionar y modificar agendas a vacunaciones; de desparasitar una piara de cerdos a analizar terrenos o fincas para montanera. Así, de un lado a otro, vistiendo neopreno o visera en el calor, Yolanda cuida sobre todo de ganado en explotaciones extensivas. “Yo estoy enamorada de esto, pero a veces es difícil”. La provincia entera de Cáceres congrega más de dos tercios de los municipios extremeños en riesgo inminente de despoblación. Para personas como Yolanda, esta noticia llega en forma de sombra que se cierne no sólo sobre un territorio, sino también sobre formas de vida que penden del pasado inmemorial. “De verdad, aquí hay zonas que están a punto de quedarse sin población.” Hay un indisimulado lamento y, sobre todo, una llamada a la urgencia en sus palabras. Sobre todo porque, como dice Yolanda, “aquí hay vida, aquí hay trabajo.”

Ella recibe la estancia de estudiantes de veterinaria, que llegan al terreno para aprender el oficio verdadero. Y a todos ellos Yolanda los anima a dejarse entusiasmar. “Cuando empecé en esto, con 25 años, me adentré en lo más profundo de la Sierra de Badajoz. Ni entonces ni nunca nadie me ha tratado mal por ser mujer; al contrario, me he sentido protegida.” El carácter de la gente del rural ennoblece enormemente el entorno y así lo traslada Yolanda. “Aquí la gente es noble, abierta, te lo da todo.” Desdibujando limitaciones y luciendo sus tesoros, Yolanda confecciona su particular invitación al campo sobre la mejor fuente posible, la sabiduría de una vida. Y en este incierto tiempo presente, testigo de desgracias como una despoblación de estas dimensiones, el mensaje de Yolanda puede ganar más asideros de los sospechados. “Ahora la gente valora mucho más lo básico, lo esencial. Y la esencia está aquí, a pie de tierra. Esto no hay que inventarlo, ya está aquí.”

“El campo es la vida”.



Elena Diéguez Garbayo

Directora técnica de AECERIBER

ZAFRA, BADAJOZ

Cuando Elena Diéguez Garbayo atraviesa la céntrica calle Sevilla, en Zafra, sabe que detendrá la vista para saludar tantas veces como vecinos se encuentre en su curso. Esta vía comercial ha visto un trasiego centenario de sus gentes y visitantes en una localidad pacense con cerca de 17.000 habitantes, conocida como “Sevilla la Chica”. Aquí, atesorando su red vecinal y aportando su buen hacer, vive Elena desde hace 35 años.

Cuando llegó desde Madrid, cuna de los primeros capítulos de su vida, Elena era veterinaria y su natural inercia hacia el rural ya le había hecho trabajar en una granja lanar en Ciudad Real. “Cuando se me presentó la oportunidad, no lo dudé: ¿por qué no vivir en Extremadura?”. El motivo ahora descansaba sobre un auténtico emblema de esta tierra, el cerdo ibérico. “Me atrajo enormemente poder trabajar para una raza autóctona tan simbólica y especial como el cerdo ibérico.” Un animal de presencia ancestral en esta tierra, pero con una proyección foránea en mucho mejorable en aquel momento. Y a ello se empeñó Elena. “Tuvimos que hacer un trabajo ímprobo para darlo a conocer, para que sus ganaderos sintieran el orgullo de hacer algo único en el mundo”. Elena habla desde la Asociación de Criadores de Cerdo Ibérico, institución a la que se sumó a su llegada a Zafra y desde la que sigue trabajando, a día de hoy, como directora técnica. La propia asociación, nacida entonces con 65 ganaderos, suma hoy 1500 socios, trabaja sobre 5.000 explotaciones y luce una distinción de Asociación de Raza Pura. “Siempre he sentido una pasión especial por las producciones ganaderas autóctonas que tenemos en este país. Cuando yo empecé mi trabajo, estaban en declive.” La noble tarea de sacar brillo a lo propio, de hacer relucir los tesoros de nuestro derredor, encontró una gran embajadora en Elena. Modernizar la tradición; así se resumen los esfuerzos por trasladar la virtud del pasado al reto del futuro. “La sabiduría que nos aporta la tradición no se puede suplir con nada”, anota Elena, a la vez que es consciente de que “a veces, el campo está demasiado anclado en lo que hemos heredado”. Y la promoción del jamón de bellota que emprendió Elena da buena cuenta de cómo ajustar acertadamente esa tensión entre lo que permanece y lo que se transforma.

“He tenido algunos sinsabores, pero sobre todo muchas satisfacciones”, confiesa Elena al pasar revista sobre su vida en Zafra. De la ciudad no añora demasiado. Sus recuerdos le sugieren palabras salpicadas, como bicicletas, chapas y canicas. Ella vivió a las afueras de Madrid, entorno en que la disposición urbana va diluyéndose hacia las posibilidades del rural. “He de reconocer que sí tuve morriña por no tener a mi familia cerca”. Fue añoranza de lo cercano, de la familia y las relaciones trabadas, lo que más le pesó al abandonar Madrid. Pero son también las relaciones con las personas la satisfacción fundamental de sus años en Extremadura. “Las relaciones humanas que me reporta mi trabajo es lo que más me inspira.” Elena es una persona de gentes, de trato, de cercanía. “Tendré añoranza cuando ya no me dedique a esto”. Son muchas las personas que hacen de su dedicación en el entorno rural una inspiración, un modo de vida, algo que, en palabras de Elena, “embriaga y enamora”. Y son muchas las mujeres que, además de dejarse entusiasmar por el oficio, ganan un notable prestigio por su impecable profesionalidad. “Muchas mujeres ganaderas dejan su vida en el trabajo”. Para la dedicación femenina en estas coordenadas, Elena pide un “reconocimiento alto, fuerte y duradero”, un agradecimiento que incentive su labor y sea reclamo para el asentamiento de nuevas aldeanas, mujeres poderosas que den continuidad a su ancestral presencia en estas tierras.

La historia de Elena tiene un rótulo que inspira y a la vez confirma sus vivencias. “El campo es la vida”, asevera ella. Hay una contundencia innegociable, una firmeza perenne que quiere contagiar entusiasmo por una vida en estas coordenadas. Y otra gran dedicación de Elena ha sido transmitir esa percepción a su hija Carlota. “Del ganadero más humilde he aprendido mucho; que mi hija Carlota sea consciente de ello, de lo que supone conocer a toda esta gente, de vivir aquí: eso no tiene precio.”

Descubre aquí
su historia:



“Tuve claro que quería montar mi propio negocio en mi tierra”.



Carmen Rodríguez

Jefa de cocina y propietaria del restaurante “La Terraza de Carmen”

GARROVILLAS DE ALCONÉTAR, CÁCERES

Descubre aquí
su historia:



Al noroeste de Cáceres la tierra luce parda, de horizonte adhesionado, una zona que deja atrás Los Llanos de Cáceres hasta toparse con el cauce del Tajo. A unos 35 kilómetros en esta dirección se encuentra la localidad de Garrovillas de Alconétar y allí, abrigada por los meandros del gran río, Carmen Rodríguez tiene una terraza que lleva su nombre. “La Terraza de Carmen” es un restaurante y Carmen es chef y propietaria.

De raíces cacereñas, Carmen ha regresado a su Garrovillas natal, el pueblo donde pasó su primera infancia. No siempre estuvo tal regreso en su horizonte; “de pequeña pensé que vivir en el pueblo sería aburrido, que no sería feliz”. Así era la mirada de una joven Carmen que, llegada a Madrid desde Cáceres para estudiar Enfermería, buscaba en “la vorágine de la capital” un lugar de pertenencia. “Al salir te das cuenta de lo importante que es la base, el origen.” A esa mirada de vuelta, de regreso, le condujo la vida a base de mostrarle nuevos mundos que, no obstante, no consiguen reemplazar el abrazo de las raíces. Y es que Carmen cambió Madrid y sus estudios de Enfermería para llegar a San Sebastián a estudiar cocina en la escuela de Karlos Arguiñano. “En mi etapa en Madrid comencé a trabajar en hostelería y cocina y me fascinó”. Euskadi acogió a Carmen durante más de 7 años y cimentó una formación exquisita, que además la puso al frente de la cocina del Asador San Martín de Orio, en Gipuzkoa. Fue al saborear la satisfacción de su repentina pasión por la cocina que afloró en Carmen una última apetencia, otro reclamo insospechado por ella misma: “entonces tuve claro que quería montar mi propio negocio, en mi tierra”. El camino se alineaba de regreso a Garrovillas; era primavera de 2019 y su restaurante lucía ya un blanco radiante, de estreno.

Hoy en su día a día Carmen cubre tareas desde la gestión del lugar a ser jefa de cocina; pasa de organizar compras a poner cafés a primera hora. “El campo es la base de mi cocina”, aduce Carmen, aunque pronto se ve obligada a conceder: “el campo inspira mi propia vida, toda”. Un padre ganadero resuena desde su memoria con multitud de recuerdos bucólicos: “caballos, comidas familiares en el campo, ir a coger espárragos, ...”. La niña que buscaba criadillas y espárragos por aquellos lares hoy sigue buscando el mejor producto de la tierra.

“Poner en valor el producto de aquí, que la gente lo conozca”; así es el espíritu de su peculiar terraza. Una misión harto fácil cuando se trabaja con el producto extremeño y, además, se ha aprendido gastronomía vasca. “Mi cocina se basa en la sencillez y la buena calidad del producto. Sin salsas, sin tocar demasiado el producto”. Carmen quiere entregar en el plato un viaje por Extremadura, por sus texturas silvestres de los llanos y de la vera, por sus obsequios de temporada. Hay además un aderezo especial, una pasión encendida no por fogones sino por sentimientos, la que aporta cocinar en casa cuando hay visita. “He conseguido hacer un buen equipo de trabajo aquí en el pueblo”, equipo que da la bienvenida diaria a decenas de vecinos y visitantes en Garrovillas a los que Carmen sirve, literalmente, “como en casa”.

El frenesí de llevar un restaurante tiene un reflejo en el carácter inquieto y curioso de Carmen. “Me encanta la vorágine de Madrid, el gentío y las calles abarrotadas y, a la vez, me encanta estar en el campo sola”. Ella reúne ahora a su particular gentío diario de comensales, a los que gusta de conocer y tratar y, cuando puede, “desconecto en la dehesa, en plena naturaleza, sin pensar en nada”. Los tesoros de este entorno rural conviven con ciertas limitaciones. “Me costó encontrar un equipo profesional aquí”, confiesa Carmen, quien sabe bien que muchas personas como ella viajan fuera para formarse. Su propia hermana emprendió ese camino vital en el afuera; su vocación por el cuidado del bosque le llevó a estudiar para Técnico Forestal y, justo como a Carmen, un punto en el camino le hizo regresar. Ahora su hermana lleva una explotación de Blanca Cacereña, la vaca autóctona del lugar, que pronto se convirtió en el plato estrella del restaurante de Carmen. Así, con el apoyo de la cercanía familiar y de la tierra, con las ganas de trabajar lo propio, Carmen ha sorteado estos últimos años de vaivenes económicos. Su diligencia permanece incólume; su día a día marca un esfuerzo por regalarle a Extremadura un momento culinario, una receta de su experiencia, que permanezca en el recuerdo de viajeros y sea más que habitual en el paladar de sus gentes.

Si quieres saber más, visita:  [laterrazadecarmeng](#)



“Todo mi trabajo artístico está ligado a un compromiso político por construir colectivamente un mundo mejor”

Inma Ramos

Ilustradora

CALAMONTE, BADAJOZ

Descubre aquí
su historia:



Al abrigo de la vera del Guadiana, encajado entre los últimos barrios de Mérida y la llanura hasta Almendralejo, se encuentra Calamonte, un municipio pacense que es hoy residencia de Inmaculada Ramos. Nacida en Plasencia, Inma puede presumir de haber sido vecina de Cáceres, Salamanca y Barcelona, pero desde hace cinco años presume, además de ser vecina de Calamonte, de sentirse aquí más feliz que nunca.

Siguiendo a las musas del arte, Inma cursó Bellas Artes entre Salamanca y Barcelona, un camino también vital que relegó Extremadura al recuerdo y a la visita familiar. Pero Inma es hoy ilustradora y ejerce desde Calamonte. “Nunca pensé en volver a Extremadura, no lo veía posible.” Apuntala seguidamente, de hecho, que “estoy mejor que nunca”. Y es que aquel camino académico que la sacó de su tierra giró sobre sí mismo para devolverla a Extremadura. Inma hace hoy diseño de cartelería, de guías, documentos o informes; diseña infografías, videos y creativities varias. “Hace poco he cerrado un proyecto con un colectivo trans inclusivo en Brooklyn”. Gracias a la tecnología, su estudio con sede en Calamonte tiene al mundo entero por cantera. Su portfolio reúne trabajos digitales, pero Inma también trabaja, presente, sobre el terreno. Su último proyecto en Extremadura la llevará a pintar hasta doce murales por la provincia de Badajoz. Como ella dice, los mundos “analógico y digital” conviven en su empleo. “Me siento muy agradecida de poder tener ambos aquí, en Extremadura”. A través de su tienda web, “@pnitas”, Inma da salida a sus diseños. Con los años ha labrado una imagen y sello reconocidos, no sólo por los remates de su estilo, sino por un mismo mensaje, común a todos sus proyectos. “Todo mi trabajo artístico está ligado a un compromiso político por construir colectivamente un mundo mejor”. Este es el leitmotiv común y presente en sus muy diversos diseños; Inma siempre enmarca su trabajo en un propósito social. Perfilado con ingenio sus mensajes y los afila, los encauza en la denuncia de alguna lucha social del momento. “Tengo un compromiso importante con el ecofeminismo”. Pero también con las cuestiones de colectivos minoritarios, con las luchas de pueblos originarios o con las nuevas leyes de la infancia, cuestión que le ocupa en su último trabajo. Así, Inma proyecta sus líneas, colores y mensajes por el altavoz de la denuncia, una protesta recurrente que es, además, sello de la casa.

El regreso a Extremadura le ha permitido dedicarse de lleno a su trabajo artístico. Hay por ello mucho en este regreso de retorno a la inspiración, a la dedicación preferida, a la vocación. Este premio, además, se saborea mejor en el mismo escenario que ocupan sus recuerdos de la infancia, poblados de nombres como Las Hurdes, Casar de Palomero o el río de Los Ángeles. Aunque de la gran ciudad Inma echa de menos la oferta cultural, en Extremadura encontró un mejor equilibrio entre su vida, sus principios y sus rutinas. “Aquí en el entorno rural hay más opciones de consumo, más ecológicas”. En boca de Inma, “no creo que el entorno rural me haya limitado en absoluto, muy al contrario”. Conocedora del trájín urbano, Inma encuentra más tiempo para sí misma desde su retorno. “Aquí hay más autocuidado, tienes más tiempo para ti, ganas en calidad de vida”. Las bondades de trabajar en remoto no son caso aislado; en el mismo Calamonte Inma conoce de varias situaciones similares, “personas que siguen en sus trabajos, todo igual, pero ahora en teletrabajo.” Para alguien quien salió a labrar un porvenir allá afuera y, de improviso, se encuentra cómoda regresando a la raíz, a la base, toda vocación se ve reforzada, máxime desde el calor de la pertenencia. Eso sí, Inma coincide con Picasso: “la inspiración existe, pero te tiene que encontrar trabajando”. Un célebre pasaje del maestro que, así las cosas, inspira artística y personalmente a Inma. “También me impresionó mucho conocer el personaje de Frida Kahlo”. Su particular constelación de referentes reclama una inspiración que encuentra a Inma trabajando. “@pnitas”, el nombre de su tienda, conecta con una mujer del poder de Lola Flores. Ocurre en “Pena, penita, pena” un balance entre lo duro, lo pesado, lo que apena y la esperanza, la energía de futuro, la constancia. Con esa lectura de un clásico nacional Inma bautizó su proyecto en el que la protesta y la originalidad creativa conviven en cada trazada.

Si quieres saber más, visita la web: www.pnitas.es

“Esto me ha reconciliado
con la vida misma”.



María Granados

Arquitecta y ganadera

CASAR DE CÁCERES, CÁCERES

Descubre aquí
su historia:



Encajada entre las sierras de San Pedro y las estribaciones del Sistema Central, Cáceres es provincia de llanuras, de bosque mediterráneo silvestre y dehesa parcelada, que se extienden por el horizonte y por el tiempo. Hay también encajada en su memoria una honda tradición familiar ganadera, de esfuerzos, generaciones y relevos, a la que María Granados suma ahora su apellido y su particular historia.

Natural de Cáceres, la historia de María es la de quien, habiendo posado sus ojos en el mundo, devuelve la mirada al origen, a la base, a los tesoros de la tierra natal. Ella estudió Arquitectura en Sevilla, una carrera profesional que la sacó de Extremadura, la llevó hasta Madrid y, de allí, al extranjero. “Tenía claro que quería volver a España, pero no me imaginé terminar en un sitio tan rural”. Así habla hoy María desde Casar de Cáceres, municipio de 4.500 habitantes que guarda sus animales, después de haber vivido en Rumanía. De padres y abuelos ganaderos, “El Casar” se apila en sus primeros recuerdos de infancia. “De joven no pensaba en quedarme a vivir aquí”. Cuando, en 2008, la crisis financiera golpeó especialmente al mundo de la construcción, María se encontraba en Rumanía y su hoja de ruta apuntaba hacia Dubái o Pekín. “No pude evitar la obligación moral de no dejar morir el esfuerzo de toda una vida”. Así de profundo llega la razón fundamental de su viaje de vuelta a Extremadura. María habla del esfuerzo de la ganadería de su familia, uno que alcanza a sus padres y abuelos. La inspiración de vidas enteras llegó a María con tal envite emocional que la compelió a implicarse, a dar continuidad al negocio familiar, relegando su carrera de arquitecta y sus viajes a otro momento. “Ahora mismo no lo cambiaría por nada, estoy muy contenta”. El mismo recinto en el que un tío de su padre pastoreaba ganado es hoy el cerco que guarda las vacas de María. Esta es una explotación mixta y María tiene especial cariño por la Blanca Cacerense, raza autóctona en peligro de extinción. “Tenemos el campo lleno de vacas francesas, relegando a nuestras razas autóctonas”. La apuesta familiar fue por la tierra y el lugar, por poner en valor lo propio, tarea que se suma al nuevo oficio de María. Así, los característicos cuernos en forma de luna de este noble animal se atisban rápido entre sus cabezas de ganado. La ganadería la

mantiene ocupada tanto con la parte administrativa como con el manejo de los animales. Y en este contacto directo con el animal se fija María. “No doy crédito de mi evolución con los animales, antes era más temerosa.” Así recaba ahora los indicios que la hacen competente. “Hay que conseguir confianza en ti misma”, asevera mientras, ahora sí, sabe cómo trabajar entre animales, cómo acercarse, de qué se asustan.

Como ocurre con María, Extremadura está poblada de historias de continuidad, de oficios y relevos. “Me ha sorprendido la cantidad de mujeres que me he encontrado aquí”. Prestando atención a las explotaciones ganaderas, María reconoce a sus iguales. “Aquí hay mucha sensibilidad y voluntad por honrar las labores femeninas en el entorno rural. Yo nunca me he sentido de menos por ser mujer”. María se siente así arropada por una comunidad que sabe valorar los esfuerzos diarios, entre la que se cuenta su familia, vecina también de Casar de Cáceres. Esta red de apoyo balancea positivamente la ecuación, habiendo cotejado aspectos menos agradecidos. “Por ejemplo, aquí la oferta de ocio es más limitada, pero haces esa renuncia por todo lo que ganas a cambio”. Desde lo más terrenal e inmediato hasta la satisfacción más interna; todo eso ha ganado María con su regreso a Casar. Empezando por una calidad de vida reforzada por los horizontes abiertos del campo cacereño, María también reflexiona sobre una cierta sabiduría que comienza a brotar desde su trabajo. “Esto me ha reconciliado con la vida misma. Todos los días ves la vida, la muerte, la realidad pura y dura”. La aventura de cada jornada le brinda a María un nuevo sosiego interno, una aceptación que se deja madurar. “En el mismo día pueden nacer tres chotos y morir una vaca. Esto me ha servido para aceptar lo que viene, darle a cada cosa el valor que tiene”. Y hay en la nueva ocupación de María un obsequio todavía mayor, si cabe. “Volver y dedicarme a esto me ha dado la opción de tener una nueva relación con mi padre. Es una suerte, después de 20 años fuera de casa. No todo el mundo tiene esa oportunidad.”

Si quieres saber más, visita:  [lapulgarina](#)

“El campo es un nuevo descubrimiento cada día”.



Elena, H el ene y Susana

Agricultoras y artesanas

PIORNAL, C ACERES

Descubre aquí
su historia:



La llanura cacereña se escarpa hacia el norte y asciende por el Valle del Jerte, vestida de robledales y helechos, hasta alcanzar Piornal, el municipio de mayor altitud de toda Extremadura. Castaños, cerezos, brezos y, sobre todo, piornos salpican este paisaje de altiplano, de laderas, vaguadas y abundancia. A transformar todas estas riquezas en productos artesanos se emplean Elena, H el ene y Susana: Piornal es casa de su obrador ecológico.

Sus historias convergen en esta cima extremeña. A través de sus dedicaciones se descubrieron, para su sorpresa, hermanadas. "Nos encontramos haciendo lo mismo y decidimos unir esfuerzos". "HechoNatural" es el nombre de su obrador, la fragua de sus creaciones, un crisol de materias primas y técnicas artesanas aprendidas durante no una, sino tres vidas. "Lo hacemos todo entre las tres. Tenemos habilidades diferentes, nos complementamos". De este trabajo a seis manos nacen zumos naturales, mermeladas y vinagre; fruta deshidratada, pan de higo o pisto. A merced de la estación, pero protegidas precisamente por esta variedad intempestiva, ellas convierten los excedentes de sus producciones agrícolas en productos elaborados de temporada. "Somos artesanas, pero queremos ir más allá de la tradición". Así define Elena su empeño compartido por ofrecer productos artesanales de calidad que despunten en el nuevo gran mercado ecológico. Ellas se conocieron a través de una cooperativa de producción ecológica, un encuentro que unirá tres vidas muy dispares entre sí, o acaso no tanto. Distante en la memoria de Elena est  Madrid, ciudad donde nació y vivió hasta que, con 19 años, supo que quería vivir fuera de la ciudad. H el ene llegó desde Francia, tiene formación en filología y audiovisuales y vivió en Barcelona casi 10 años hasta que, de manera similar, dirigió su atención al entorno rural. Susana, muy al contrario, nació en la cercana Plasencia. Alma del lugar, el campo siempre ha perfilado su vida y, en este punto, sus raíces se aferran a Piornal. Entre las tres mantienen fincas agrícolas donde tienen diversificados sus cultivos, por lo que, además de la oportunidad de negocio y de realización personal, su trabajo impacta positivamente en el entorno. Frente al monocultivo, con alto rendimiento pero de biodiversidad comprometida, ellas agregan nogales, higueras, castaños o cerezos, todos a la vez, un vergel de especies aclimatadas a estos suelos que recomponen el bosque autóctono.

En esta aventura de exquisita artesanía ecológica llevan embarcadas aún poco tiempo, pero en Piornal la acogida ha sido muy positiva. "Ofrecemos algo bastante novedoso en la zona." Seguramente, algo tenga que ver una cierta percepción que, en boca de Elena, asevera que "aquí la gente es muy amable, est  siempre pendiente de los demás". Las tres atesoran en la memoria recuerdos de campo abierto, de cerezas, vecinos, cabañas o bosque. "Cada vez hay más personas que llegan de la ciudad al campo". Ellas saben que la adaptación no siempre es fácil, que hay renunciadas, obsequios, nuevas rutinas e incluso contradicciones. No obstante, "se ven cada vez más ganaderas. Hay cada vez más redes de cooperación". Ellas mismas siembran cooperación, red y apoyo, además de regar el campo de mimada diversidad. Su historia compartida es ejemplo de emprendimiento en este entorno, pero también lo es de apoyo mutuo, cooperación vecinal e ingenio. Si se les pregunta, el entorno rural no surge como un mundo ideal, desprovisto de obstáculos o asperezas. Más bien encarna esa vida "apasionante y dura", en la que Elena piensa como una vida auténtica y ancestral, que otorga sentido, que le ha dado "la oportunidad de saber quién soy, qué es lo que quiero". De abuela ganadera y agricultora, H el ene también se ha descubierto a sí misma regresando a una raíz primitiva, que le reveló una auténtica necesidad de "volver a mis orígenes". Al vivir en este entorno, para ella las enseñanzas no cesan: "el campo es un nuevo descubrimiento cada día". Es Susana la que, desde el mismo terreno donde nació, se reafirma en las bondades de su tierra, una cierta "tranquilidad y una auténtica forma de vida", que le han hecho no sólo permanecer sino ganar en esfuerzos y habilidades para que, ahora, sea "la unión la que ha hecho la fuerza, el empuje", éxito que las tres comparten y saborean.



“Decidí ser un poco valiente
y continuar el trabajo que
hacía mi padre”.

María Rodríguez Rodríguez

Diseñadora de trajes regionales

JARÁIZ DE LA VERA, CÁCERES

Descubre aquí
su historia:



El suelo desmonta de las grandes alturas del macizo de la Sierra de Gredos y, cuando desciende hacia la planicie cacereña, acompañado de gargantas, jaras y arroyos, da origen a la comarca de la Vera. Aquí Jaráiz de la Vera es capital y embajadora de una tierra de pimentón, de tradiciones que confeccionan un presente rico en costumbres. De confección y tradiciones sabe María Rodríguez Rodríguez, quien desde Jaráiz muestra al mundo los trajes regionales que fabrica: ella es diseñadora.

María nació en Plasencia, una de las ciudades más cercanas a la zona de la Vera que, aún así, marca distancia con esta tierra, recóndita por rural. Sus recuerdos de infancia se esparcen por campo abierto y hablan de sol, alegría y juegos de niños. Fueron la vocación y la joven curiosidad de una vida naciente las que condujeron a María a Madrid para estudiar Diseño Gráfico. Allí encontró trabajo pronto, pero así como le surgía un porvenir urbano en la capital, así también crecía en ella una cierta apetencia por el regreso al campo, por volver a “sentir la tierra y ver la montaña”. “Cada uno nos forjamos nuestra vida”, asevera en firme María, quien llegó a comprender que la rutina que llevaba en la ciudad “no tenía mucho sentido”. El fallecimiento de su padre marcó un punto de inflexión que orientó sus pasos hacia un nuevo e insospechado reto: “decidí ser un poco valiente y continuar el trabajo que hacía mi padre”. Él confeccionaba trajes e indumentaria tradicionales, que luego ofrecía por los pueblos y ferias de la zona. Ahora María lleva “Faltriquera”, una tienda que replica el oficio de su padre. “Me daba mucha pena que su trabajo se perdiera”. Este honroso compromiso le hace a María encargarse de todo, desde los diseños a la confección, sea estampada, con máquina de bordar, “en picado” o con la aguja. “Tengo en el recuerdo todo el colorido del folklore”. Una suerte la profesión familiar, que cristaliza en cálida inspiración a través del relevo, de los recuerdos de vida. “Cada traje que hago es único, irrepetible”. María se sumerge en el mundo tradicional, en historias de vestimentas, de trajes de faena, de celebración; de viajeros, vecinos o labradores, que cuentan los cambios del vestir en el tiempo. “De lo que más disfruto es de hablar con las personas mayores, que te enseñan

sus vivencias y las historias de sus trajes”. María alcanza así a dar puntada con el hilo del tiempo; recaba la sabiduría popular y la teje, la hace presente. “Todos los diseños que realizo son muy antiguos, con variaciones, pero la base permanece”. Al observar y tejer; de escuchar e investigar, María ha descubierto patrones comunes en trajes de distinta procedencia, que subyacen a las variaciones de superficie. “Es apasionante encontrar esas similitudes”. No se ciñe estrictamente a la indumentaria tradicional cacereña; ella pone atención a la historia del traje a nivel nacional. “Zamora, Galicia, Zaragoza, Badajoz, ... Trabajo con trajes de todas partes”. Visita museos textiles, lee libros y recibe a los clientes en su local, cada uno con una petición, con un traje, con una historia diferentes.

La tecnología le permite ahora conjugar el trabajo artesano y manual con una parte digital, de diseño y promoción gracias a Internet. “Estamos todos conectados, no creo que el entorno rural te limite hoy en nada”. Además, los ritmos de este oficio y el apoyo mutuo que ella presta y recibe del pueblo le han permitido conciliar su vida de manera plena. “Aquí hay más apoyo, más lazos; vecinos, familia, confianza”. Todo ello le ha permitido criar a su hijo aquí, con la ayuda de su madre y sin desatender el oficio, una tranquilidad que da tiempo a que la creatividad corra libre por el campo. “Conozco muchas otras personas aquí, muchas mujeres, artesanas, que han vuelto o nunca se fueron, que continúan el oficio de sus padres”. Las redes humanas, como los trajes de María, se tejen mejor desde la cercanía, desde la complicidad de un trato habitual y constante. Y como en los trajes de María, estampados de muy diferente manera pero con una misma intención, hay impreso en estas redes humanas de cooperación y apoyo un sinfín de historias de vida, de regresos y emprendimientos que, juntas, componen el tapiz de los tiempos. “Las mujeres mayores, ancianas, son mi mayor fuente de conocimiento, quienes me dan ideas, patrones, me cuentan sus historias y me traen sus trajes, me los prestan, me enseñan”.

“No somos conscientes de la importancia tan vital que tiene estimular la creatividad”.



Carmen Goga

Escultora

RIBERA DEL FRESNO, BADAJOZ

Descubre aquí
su historia:



Ribera del Fresno se levanta en mitad de la llanura de Tierra de Barros, comarca pacense extraordinaria para el cultivo. El tiempo ha hecho ribereña a Carmen Goga, nacida en Barcelona pero asentada en estas tierras arcillosas de labranza. Con el mismo tesón manual que exige transformar la tierra, ella también trabaja con sus manos; eso sí, ella cultiva arte. Carmen es escultora.

Ella nació en Barcelona, pero una larga y atenta estancia en Extremadura le hace sentirse ya parte de sus gentes. Tal vez como sus padres, extremeños emigrantes a otra tierra, Cataluña, donde ella nació y estudió; en sus historias hay viajes, reubicaciones y adaptaciones, cambios. A sus 18 años sus padres volverían a Extremadura, pero la naciente vocación de Carmen la retuvo en la gran ciudad, donde cursó Bellas Artes y Restauración de Papel. Su carrera profesional sólo haría ampliarse cuando se trasladó a Madrid, donde cursó un Doctorado de Escultura en la Universidad Complutense, de la que sería colaboradora honorífica. También en Madrid trabajó con reputados artistas. “Víctor Ochoa fue un verdadero maestro para mí, te enseñaba las técnicas de verdad, aprendías con él.” Pasando revista de su vida, Carmen habla hoy desde su taller en Ribera. “No he nacido aquí, pero me siento parte del lugar”. El cuidado de la familia y la crisis de 2008 marcaron a compás un punto de inflexión que dirigió sus pasos de vuelta a la tierra natal de sus padres. Y tras un parón vital de necesidad familiar, Carmen decidió retomar su actividad desde aquí, desde Ribera, un pueblo de 3.300 habitantes. “Viví frente al Museo del Prado, en Madrid, y plantearme tener un espacio tan grande como el que tengo aquí era imposible”. El regreso al pueblo le permitió atender a su madre y reorganizar su taller creativo, ahora con más espacio. Carmen recibe pedidos de piezas, de particulares o asociaciones, ayuntamientos e instituciones. Realiza trofeos, Venus en escultura; piezas con materiales duros, como la piedra, o también con materiales más blandos, que se dejan dar forma y dan lugar a muñecos personalizados. Su taller puede surgir en cualquier parte; si el proyecto requiere de trabajos in situ, Carmen se desplaza con lo necesario. Pero además de su taller en Ribera, ella hace escuela para niños desde los 3 años. “Es imprescindible estimular la creatividad, el ser hábil y resolutivo”. Junto al legado material de su obra, que permanecerá incólume, en piedra o mármol, Carmen trajo a

Ribera esa dedicada atención a lo artístico, al ingenio creativo. “No somos conscientes de la importancia tan vital que tiene estimular la creatividad”. Esta es su aportación inmateral al entorno, fomentar y construir una creatividad colectiva que vertebré más centralmente nuestra vida.

La familiaridad que le inspira el campo es para Carmen otra herencia inmateral que le fue entregada por su familia. La ciudad ensanchó su vida académica; el rural ha enriquecido su experiencia social, la conexión con la naturaleza, la vida sentida. Sus antepasados por parte de padre componen una familia de pastores cuyas enseñanzas han alcanzado el presente. Ella echa de menos momentos de la gran ciudad, como las tardes en el Reina Sofía de Madrid, o su buena red de comunicaciones. “Aquí las comunicaciones te limitan, por ejemplo, si organizo algún taller, siempre hay gente que no puede venir”. La elección rural y sus circunstancias construyen esa vida adulta del esfuerzo y del sacrificio, de aprender nuevos sabores y también el regusto amargo de la renuncia, una brega que una mente creativa y resolutiva aborda mejor. Carmen conoce otras mujeres en su situación, aunque siembre recaba en el sustento de sus familias y maridos en un entorno que clama por la cooperación. “La pandemia ha cambiado la vida en el pueblo. Antes había más movimiento, la gente ahora sale menos, hay menos trato y menos actividades”. Sin eventos que embellecer, Carmen no recibe trabajo. Es por eso que su mejor deseo de futuro es recomponer una vida vecinal saludable. “Tenemos que promover una economía circular, que el ciclo de consumo y servicios se quede en el pueblo”.

Hay un taller en Ribera que pone empeño en una creatividad atendida y, además, tiene ganas de reactivar la vida. “Desde pequeños hay que incorporar una actitud más consciente con el medio rural, para que se conozcan sus potencialidades y la gente tenga conocimiento de cómo es posible llevar una vida plena aquí”.

Si quieres saber más, visita la web: www.carmengoga.com



“El campo me ha dado libertad para vivir muy intensamente la vida”.

Pilar Díaz

Directora técnica Denominación de Origen Cereza del Jerte
Agricultora

CABEZUELA DEL VALLE, CÁCERES

Hay en Extremadura un florido rincón que rebosa abundancia, un lugar en el que los colores de la tierra surgen en espectáculo que no cesa. Abrigado por las sierras de Béjar y Tormantos, este lugar discurre, como sus aguas, en forma de valle y se le conoce como Valle del Jerte. Desde su población más numerosa, Cabezueta del Valle, Pilar Díaz se alza embajadora entusiasta de la comarca. Ella es directora técnica de la Denominación de Origen “Cereza del Jerte”.

Abrigados también por las dos cadenas montañosas están los recuerdos de Pilar, sembrados en este valle durante toda una vida. Ella nació y creció aquí; mantos enteros de cerezos en flor han visto cómo se casó en este lugar y, ahora, Pilar ve nacer a sus hijos en el valle. “Lo tengo todo aquí, mi vida entera está hecha en el Valle”. Estos recuerdos son pues un vergel de momentos, de familia, amigos y vecinos; de tractores, helechos y los famosos frutos. Pilar lleva 26 años al frente de la Denominación de Origen “Cereza del Jerte”, una ocupación que aborda con entusiasmo lugareño. “Siempre he estado vinculada al mundo del cerezo, la agricultura para mí lo es todo”. Siendo así de sentida su implicación, Pilar es además agricultora en sus ratos libres. Ella estudió Ingeniería Técnica Agrícola en Badajoz, impelida por una honda tradición familiar en el oficio. “Necesitaba estudiar la parte técnica; la parte práctica ya la conocía.” La agricultura es pilar de su vida, es ese quehacer constante y siempre fructífero, agradecido, que la acompaña. Una historia de continuidad ya se cuenta en el lugar; “me siento muy orgullosa de haber sabido transmitir esta pasión y arraigo por la tierra a mi hijo”. Pilar es cadena en esta gran historia de generaciones, de agricultores que han labrado estos suelos y recogido sus frutos.

“Desde la D.O. llevo toda la parte de calidad y de promoción”. Sus rutinas se conjugan con las estaciones, siendo el corazón del calendario la campaña de la cereza. La floración, que despunta inminente a la caída del invierno, convierte cada año al valle en un carnaval de flores y oficios. Ella acude a ferias, reuniones y todo tipo de eventos para la promoción de una cosecha siempre luminosa. “El Valle es como un pedazo del

Norte en mitad de Extremadura”, aventura Pilar, conocedora de sus ciclos más secretos, que hacen brotar generosos manantiales, arroyos y cascadas. Así las cosas, poco echa de menos Pilar de la ciudad. Muy al contrario, confiesa: “el campo me ha dado libertad para vivir muy intensamente la vida”. Su vida profesional y personal se han conjugado perfectamente entre fincas de cerezos y la simpatía de sus gentes. “Yo me he sentido siempre una mujer muy respetada con los agricultores, con los técnicos, en cooperativas o en empresas. A esta agricultura le debo todo.” Este respeto mutuo honra un entorno de cooperación en el que el papel de la mujer es fundamental, sobre todo en época de cereza. “El equipo técnico de la Denominación de Origen es femenino. Somos tres compañeras, además de la presidenta.” Amigas, vecinas y compañeras hacen de esta profusión de cereza y flor un reclamo para visitantes y, cuando los curiosos se retiran, saborean un entorno que alcanza la puerta de sus casas. En el relevo que Pilar quisiera alentar hay un profundo aprecio por el oficio de agricultor, por los secretos privilegios que entraña. “Ser tu propio jefe, gestionar tú mismo el riesgo”, apunta Pilar, aparte de reincidir en esa cálida satisfacción que le inspira trabajar en el entorno rural. Los gajes del oficio se relativizan frente a sus premios más sabrosos. “Mi padre me enseñó que teníamos que aprender todo en el campo.” Historias así funcionan como llamada a revalorizar, a apreciar y respetar las manos del agricultor, pero también su modo de vida. Y es que una trazada mecánica, un abordaje solamente técnico no completan por sí mismos todas las dimensiones del oficio. “Ser agricultor no es solo cultivar la tierra, es algo más.” Hay un campo enteramente abierto, siempre a punto de florecer, deseoso de recibir ese valor añadido de gentes que, como Pilar, sienten la tierra. “La vida que tengo aquí es mejor de lo que imaginé”.

Descubre aquí
su historia:





“Me gustan mucho las recetas ancestrales, sobre todo conservar el legado que se estaba perdiendo”.

María Guerrero

Artesana de cosméticos naturales

EL GORDO, CÁCERES

Descubre aquí
su historia:



En el linde con la vecina Castilla-La Mancha, a orillas del embalse de Valdecañas se levanta El Gordo, primer municipio que da la bienvenida a Extremadura a quienes llegan por tierra toledana. Aquí el campo parcelado convive con el despunte silvestre de la naturaleza, un ciclo estacional que ocupa la atención de María Guerrero. Ella es productora artesanal de cosméticos naturales y, para ello, siembra y recolecta todo tipo de plantas.

Sevillana de nacimiento, María es original de Cazalla de la Sierra, localidad rural de la Sierra Norte de la provincia andaluza. Su biografía rezuma familiaridad por el rural, por haber sido siempre su entorno más cercano, física y emocionalmente. Sus padres y abuelos siempre han estado dedicados a labores del rural; a María le llega el campo a través del apacible calor familiar. “Lo que hace tu familia es siempre un orgullo, quieres seguir la línea y hacer lo mismo.” Ella estudió Relaciones Laborales, amén de másteres y demás recorrido académico, pero apropiándose de ese compromiso familiar, lleva ya siete años en El Gordo. “Me decanté por lo que siempre se ha hecho en casa, trabajar en el campo”. En el campo, sí; pero María no se emplea con animales, como sus padres. Ella hace cosmética natural, productos ecológicos para la belleza o para las dolencias, respetuosos con la persona y con el medio. “Me gustan mucho las recetas ancestrales, sobre todo conservar el legado que se estaba perdiendo”. Para sus creaciones, María cultiva plantas y también sale al campo a recolectarlas. Esta conjunción entre agricultura y recolección silvestre se inserta en los ciclos estacionales y propone un calendario de siembras y recogidas. “Ese es mi calendario, el del tiempo, el sol y la lluvia. Dependo de la naturaleza para todo.” Con la cosecha, María macera las plantas, las seca según sus necesidades y prepara ungüentos, jabones o cremas. Con un alambique extrae los preciados aceites esenciales, un oro en líquido que concentra largas horas de su trabajo. Su acogida en el pueblo ha sido buena, pues además de las cuidadas texturas, aromas y tratamientos que ofrece a través de herbolarios o parafarmacias, María gusta de hablar con los vecinos, de recabar la sabiduría del lugar para después, en su alambique personal, extraer todo su jugo. “Soy una investigadora, me dedico a leer, a profundizar en textos y, sobre todo, a hablar con

las personas mayores”. El producto final es objetivo para María, pero también lo es insertar su oficio en un medio que le nutre de conocimientos populares y al que reporta un afrodisíaco ejemplo de emprendimiento. “Toda mi inspiración proviene del campo. Cuando eres más joven crees que vas a encontrar la libertad en la ciudad, pero la libertad está aquí, en la vuelta a las raíces.”

María mantiene la página web “Autoras Cosmética”, punto central de sus ventas, y exhibe sus productos en vitrinas, buscando ampliar el negocio. Hay cierta leyenda en El Gordo que habla de un curandero que, asentado en el lugar, cuidaba y trataba a los enfermos. Preguntando y leyendo al respecto, María encontró muy valiosa información, como lo es el constatar que, incluso desde antes de empezar a sembrar, “la naturaleza es observación”. Desde el comienzo, María ha acudido a la sabiduría ancestral, cristalizada en recetas y testimonios. “Mi mayor cometido es que no perdamos todo ese conocimiento tan valioso”. Para ello, María lee especialmente a mujeres del pasado que se dedicaron a la botánica. En el presente, “cada vez hay más mujeres que se vienen a vivir al medio rural”, asevera. María no ha encontrado limitación insalvable en este entorno: “no me ha limitado absolutamente en nada”. Y se reafirma: “ni el hecho de ser mujer, ni ninguna otra condición, me ha limitado en nada. Soy como cualquier otra persona.” Verdadera la libertad que ejerce María, extendiendo el oficio familiar rural por nuevas lindes, explorando un campo abierto de recetas, texturas y curas, apoyada en mujeres botánicas de la historia y con la bienvenida de su comunidad. En realidad, las virtudes y beneficios del trabajo de María alcanzan bastante más lejos. “La tierra está pidiendo a gritos un cambio. Si todos aportásemos un pequeño granito de arena podríamos conseguir un gran cambio. Podríamos aportar algo muy importante al bien común: seguir en lo sostenible, como hacíamos antiguamente; volver al origen.”

Si quieres saber más, visita la web: www.autorascosmetica.com

“Nuestro objetivo es hacer de la lana un catalizador para el territorio y la comunidad”.



Almudena Sánchez

Artesana textil, formadora y trabajadora social

HERVÁS, CÁCERES

En el límite noroeste de la provincia de Cáceres, lindando con terreno castellano y a espaldas del Valle del Jerte, se ubica Hervás. Plaza centenaria en esta comarca, sus siglos de historia llegan a nuestro tiempo a través de su célebre judería, de sus ricos patrimonios levantados en piedra. Hay no obstante otro patrimonio, uno inmaterial y que no ocupa lugar, que también pende del hilo del tiempo y al que Almudena Sánchez está dedicada. Ella es trabajadora social y artesana en un oficio perenne: el textil.

Almudena nació en la vecina Salamanca y ahora, desde hace 11 años, reside en Hervás. Estas tierras contiguas, en tiempos llamadas de una misma manera, son territorio del tiempo, de tradiciones, oficios y modos de vida. De una infancia rodeada de campo, de sus padres y familia, Almudena recibió esa mirada que atesora la tierra, lo próximo y propio. “Momentos compartidos, encuentros, estar en el campo, los saberes rurales, ...”. Así perfila ella hoy el grueso de sus memorias, recuerdos que juntos tejen una historia del lugar. Y a tejer se emplea Almudena en Hervás; a tejer y fabricar lana, principalmente, desde su taller en el pueblo. Junto a un equipo, Almudena lleva un negocio de producción artesana, gestión y promoción de la lana llamado “DehesaLana”. “Apostamos por una producción sostenible, que transforme en origen las posibilidades de este y otros materiales.” En hilo, en prendas; lana cardada, lana peinada; desde el taller, el equipo explora y profundiza en un oficio con un sorprendente legado local. “La tradición lanera es una parte importante de la memoria de este pueblo”. Hervás mantuvo una potente industria textil desde finales del siglo XVIII y, ahora, personas como Almudena se proponen “reactivar toda esa comunidad que rodeaba al mundo de la lana”. Para ello, el equipo produce el material pero también lo difunde y promociona a través de talleres formativos, siempre bajo el compromiso de utilizar el oficio como dinamización social, como revitalización de una comunidad popular que comparte saberes y apoyos. “Nuestro objetivo es hacer de la lana un catalizador para el territorio y la comunidad”. El trabajo artesanal de Almudena se convierte en patrimonio local cuando lo proyecta como valor añadido. “Esa es la clave, la visión cooperativa y colectiva que tenemos de la lana.”

Descubre aquí
su historia:



Predicando con el ejemplo, la producción de “DehesaLana” es diversificada y se inserta dentro de una cooperativa integral de productores, intercambios y apoyo mutuo, llamada Actyva. La infraestructura es clave, y el equipo de Almudena colabora y recibe la ayuda de otros centros productores y dinamizadores del oficio, dando forma a “ese gran puzzle en torno a la lana”. Y en este puzzle de producción, oficio y compromiso social, el medio rural se antoja como pieza fundamental, como “la clave de este proyecto”, en palabras de Almudena, quien sabe que una honesta y potente revitalización del territorio, sus gentes y sus recursos echa raíces con las posibilidades del rural. Ella misma abandonó la ciudad y se instaló en el pueblo cuando, ante el nacimiento de su hija, escogió la vida rural como idónea para su crianza. El hilo de saberes en el tiempo alcanzó a Almudena aquí, en el agro, entorno en el que su madre le enseñó a tejer y, de paso, a valorar enormemente el trabajo manual. Las limitaciones que entraña vivir en un pueblo de 4.000 habitantes quedan firmemente contrariadas con sus obsequios, entre ellos, este empuje ilusionante por aportar a la comunidad, por hacerle implicarse, por entregar mucho más que lana. Y en este empeño, Almudena ha conocido a muchas mujeres que, como vasos comunicantes, nutren entre sí un auténtico tejido social de personas que embellecen su comunidad. “Tenemos ya una trayectoria trabajando con grupos de mujeres”. Este flujo de saberes y personas le ha permitido a Almudena recibir el conocimiento de otras mujeres ligadas al textil a través del contacto con ellas, de la experiencia compartida de levantar el trabajo juntas. Ese enriquecimiento colectivo, esa entrega y recepción del saber, empaquetado en el tiempo con una experiencia de vida; esta disposición a mejorar colectivamente es la fibra, la argamasa común que sostiene una auténtica red humana dedicada, en este caso, a tejer.

Si quieres saber más, visita la web: www.dehesalana.com

“Qué mejor sitio para
emprender que tu
propio pueblo”.



Marta y María Rueda

Directoras de una almazara, productoras de aceite de oliva

CÁCERES

En mitad de la planicie cacereña, a medio camino entre Cáceres y Mérida se halla Valdefuentes, pequeña localidad a los pies de la Sierra de Montánchez. Aquí el suelo está laminado, trabajado para el pasto o el cultivo, con una peculiar abundancia de olivos. Valdefuentes está rodeada de olivares y María y Marta Rueda, dos hermanas y vecinas del pueblo, han levantado una almazara. Ellas dirigen esta planta de producción local de aceite.

Las historias del oro líquido se repiten allá donde abunde el olivar, dando forma a todo un oficio en torno a la aceituna que ocupa a familias y generaciones enteras. La familia Rueda decidió que Valdefuentes bien merecía su almazara, la gran máquina que, como un molino, extrae el aceite de la oliva. María y Marta son dos de tres hermanas, responsables de la gestión de la planta, en funcionamiento desde hace ya cinco años. “Vimos que no había ninguna almazara en una zona de varios kilómetros”, confirma María, señalando así la oportunidad de negocio. Ella estudió Educación Primaria, en Cáceres, y su hermana Marta, Finanzas y Contabilidad. “Llegó un momento que, en familia, decidimos montar el negocio. Y qué mejor sitio para emprender que tu propio pueblo”. Ahora las tres hermanas se reparten tareas diarias de una planta que despunta por dedicarse a la maquila, un formato de producción en el que el agricultor acude a la máquina con su propia cosecha para extraer su jugo. La familia también elabora su propia marca de aceite, posible gracias a una pequeña cosecha. El trato con los clientes, la gestión de las citas, el lavado o pesado de la aceituna; las hermanas al frente de la planta realizan indistintamente todas las tareas. “Si hace falta entrar a planta para envasar o cualquier otro proceso, lo hacemos”, asegura Marta. Cada cliente completa un ciclo de extracción, siempre por procedimientos puramente mecánicos, a la manera tradicional. Así, un terreno que fuera un higueral desatendido es ahora infraestructura artesanal de uno de los bienes más agradecidos de esta tierra. “La variedad predominante aquí es la oliva verdial”, detalla

Marta. El ejemplo de emprendimiento familiar, pero también la apuesta por una almazara de maquila; ambos reportan un valor añadido del que se beneficia la comarca. “Ahora entendemos lo importante que es cuidar del fruto”, confiesa María al posar la mente sobre recuerdos familiares de campo, de aceitunas y cosechas. A su buen hacer contribuye con toda certeza esa familiaridad con el mundo del olivo, ese entendimiento interno del mundo rural.

“Al final te das cuenta de que, sin el campo, no hay vida”, sentencia Marta, situando a la vida urbana en su lugar, una vida de la que las hermanas no envidian apenas nada. “Tenemos Cáceres y Mérida a media hora; lo tenemos todo al alcance, no echamos de menos la ciudad”. Así hablan dos personas muy jóvenes dedicadas a faenas derivadas del agro, que comercializan sus productos gracias a Internet, en su página web “Almazara Hermanas Rueda”. “Conocemos aquí en el pueblo a otras mujeres dedicadas, por ejemplo, a producir queso”. Surgen en conversación más historias de emprendimiento en este lugar, muchas de ellas protagonizadas por mujeres. “Hemos tenido una aceptación buenísima en el pueblo, nuestros clientes nos apoyan y respetan mucho, nunca hemos tenido ningún problema por el hecho de ser mujeres”. De sus clientes, sobre todo los más mayores, las hermanas Rueda y su negocio aprenden muchísimo. Y una sana relación vecinal y de producción perfila un futuro en sólido para esta planta extractora de aceite. “Aquí tienes aire fresco, vecinos, primos; nos conocemos todos, es muy bonito”, asevera Marta. Valdefuentes es casa de toda su familia y ahora es también el nombre que le desean al próspero futuro del negocio. “Aquí en el pueblo había muchos olivos abandonados, descuidados”, apunta María. “Al poner la almazara hemos incentivado que muchos agricultores cuiden y extiendan sus olivares, que se preocupen”. Así como el olivo da la aceituna, así también las historias de éxito y cooperación familiar dan sus buenos frutos maduros.

Descubre aquí
su historia:





GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Cultivamos
la igualdad