

Aldeanas del Siglo XXI

COMUNIDAD VALENCIANA



Aldeanas del Siglo XXI

COMUNIDAD VALENCIANA



Aldeanas del siglo XXI. COMUNIDAD VALENCIANA

EDITA

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

DISEÑO Y MAQUETACIÓN

Stoamedia SL

IMPRESIÓN Y ENCUADERNACIÓN

NIPO: 003220957

DL: M-15021-2022

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:



Lidia Entrecanales - pág. 13



Leticia Sanchíz - pág. 42

Marta Valsangiacomo - pág. 38



Encarna Recio - pág. 18

Aitana Camps - pág. 21

María Dolores Ferrando - pág. 37

Noemí Arroyo - pág. 17

Rosa Hernandorena - pág. 26

Ana Suria - pág. 22



Inma Torregrosa - pág. 29

Alba Hernández - pág. 34

Elvira Chorques - pág. 33



Dra. María R. Albiach - pág. 14

Aurora Navarro - pág. 25

Belén Cerezo - pág. 30

Raquel Llopis - pág. 41

María José San Román - pág. 46

Celia Mas - pág. 45





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
(Documental):





M^a Ángeles Cabedo Ibañez

Ganadera

ZUCAINA, CASTELLÓN

Descubre aquí
su historia:

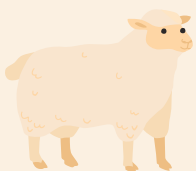


Zucaina es un municipio de la provincia de Castellón, perteneciente a la Comunidad Valenciana. Está situado en la comarca del Alto Mijares. Allí comenzó a trabajar Mariángeles, en el área agropecuaria del Mas de Noguera, en Caudiel, al mismo tiempo que seguía ayudando a sus padres con sus tareas de agricultura y ganadería, labor a la que se han dedicado toda su vida. Conoce en profundidad su sector, por lo que hace tres años decidió continuar con el legado de los suyos, su herencia. Ahora tiene cien ovejas y quince cabras, para venta de carne. También cultiva, para consumo propio, cereal para grano y paja, además de esparceta y avenavega para forraje. Se auto abastece para todo el año, cumpliendo su objetivo prioritario de economía circular y sostenible. “Emprender en este medio es muy difícil y aún no se ve del todo bien a la mujer en el rural, siempre ha estado en el segundo plano. Hay que tener muchas ganas y mucho aguante. No tengo ni vacaciones ni días libres”. Sus ovejas salen al campo todos los días, si el tiempo acompaña. Después del bache de la pandemia, ha logrado sobrevivir ofreciendo calidad a

un consumidor cercano. Le gusta la agroecología y no utiliza abonos, tan solo estiércol.

“Nuestro proyecto es primario, la agricultura y ganadería son la base de todo lo que comemos, pero no tenemos consciencia de ello. Alimentamos a la población, somos fundamentales en el sistema”. Para M^a Ángeles la dedicación a sus animales es absoluta, por ello lo peor es cuando se le enferma alguno. “La ganadería no la puedes dejar. Tienes que tener el apoyo de alguien.” Para M^a Ángeles lo mejor de su trabajo es que no depende de nadie, la naturaleza y estar al aire libre. En los momentos difíciles, intentar seguir y mantenerse. “Estamos poco valorados. O nos protege el sistema y los políticos o no tenemos futuro. Somos mucho más importantes de lo que la gente cree”.

**“Soy fuerte. No me rindo
fácilmente”**



Rocío Moliner Montserrat

Ingeniera de Montes - Técnica forestal / Agroforestal de Penyagolosa

VISTABELLA DEL MAESTRAZGO, CASTELLÓN

Descubre aquí
su historia:



Trabajar la trufa de principio a fin era el sueño de la Ingeniera Técnica Forestal y de Montes, Rocío Moliner Monserrat y de su hermana Nerea, por lo que junto a la Cooperativa Foresyt-tuber COOPV formaron una empresa para cumplir sus objetivos. Se encuentran en las tierras altas de Penyagolosa, en Castellón, término municipal de Vistabella del Maestrat y dada su extraordinaria e innovadora labor, en el año 2020 fueron galardonadas con el Premio Nacional, Categoría “Excelencia e Innovación en la actividad Agraria” del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, además de recibir el de la escuela de Tardor en Morella. “Recibir los premios, ha significado un empujón, llevábamos una época tocando fondo porque teníamos proyectos que no lográbamos sacar adelante. Han sido un gran empujón para seguir y han dado visibilidad al papel que tiene la mujer en la agricultura de secano, que siempre es la más olvidada.” Sus instalaciones disponen de un vivero de planta micorrizada con trufa negra y además por su afán de compartir, realizan actividades formativas y divulgativas vinculadas a la trufa.

Su compromiso con la truficultura sostenible se reafirma mediante su participación activa en la Junta Directiva de Trufcas (Asociación de Truficultores de la provincia de Castellón).

“Mi principal motivación es establecer proyectos que puedan garantizar el desarrollo rural y que tengan triple impacto; social, económico y medio ambiental”.

Para Rocío, existen tres factores claves para emprender en el medio rural: tener planes estratégicos antes de empezar, diversificar con los productos y no tener miedo al fracaso. Para ella también es determinante el aporte de la mujer en el medio rural. “No se puede entender su desarrollo sin el papel tan importante que ha tenido la mujer”. Para cuando llegan los momentos difíciles sugiere no derrumbarse y entender que cuando vienen los fracasos hay que sobrellevarlos y tirar para delante. “Lo mejor que tengo es el apoyo de mi familia y en especial el de mi madre. También me ha ayudado recibir premios como el del ministerio”.

Si quieres conocer más sobre Agroforestal de Penyagolosa, visita la web: <https://agroforestal-de-penyagolosa-sl.negocio.site>



“Hay que perder el miedo al fracaso”







Lidia Entrecanales

Directora de Operaciones Moreholstein

BÉTERA, VALENCIA

Descubre aquí
su historia:



MoreHolstein es una gran explotación ganadera de lácteos que nació hace medio siglo y que tiene vacas de la raza Holstein, que es la lechera por excelencia. Se encuentra ubicada en Bétera, municipio perteneciente a la provincia de Valencia, situado al este de la comarca del Campo de Turia. El grupo Danone acaba de premiarlos por el excelente trato que dan a sus animales. “Si están bien, los animales producen más”. Sus vacas disfrutan de más espacio en la granja, lo que a su vez ha elevado su rendimiento por razones de bienestar. Llevan 40 años suministrando leche al gigante francés, su único cliente. Actualmente la explotación cuenta con alrededor de 3.200 cabezas, de las que unas 1.800 vacas se encuentran en producción. Tienen una extensión de 20 hectáreas para el ganado y otras 150 para el cultivo de forraje. La plantilla es de unos 40 trabajadores y se dedica en gran medida a tareas de ordeño y a dar leche y alimentar a los terneros recién nacidos, para darles mayor cuidado y atención. Las instalaciones disponen de las últimas tecnologías y cuentan entre otros desarrollos con un sistema informático llamado

GEA FT que les supuso una inversión de 250 mil euros y que detecta el celo de las vacas. Seleccionan a los toros por catálogo, de este modo pueden elegir qué toro le va mejor a cada vaca y maximizar así su rendimiento.

Lidia Entrecanales, su Directora de Operaciones, se encarga de todo ese proceso, además de ser maestra de profesión. “Utilizamos la genómica. Nos ayuda a conocer el futuro de nuestros animales. Dirigimos la genética para mejorar cada día más”. En MoreHolstein optimizan todos sus recursos al máximo para sacar la mayor rentabilidad de la granja. Lo hacen de tal manera que han decidido no crecer más. Entre otras cosas, plantan maíz y cebada en campos de proximidad que han ido adquiriendo, abasteciendo de comida a la granja para ser así más sostenibles.

Si quieres conocer más sobre Moreholstein, visita la web:
www.moreholstein.es



**“Hay que luchar por lo que
quieres y por lo que te gusta”**



Dra. María R. Albiach Martí

Socia fundadora / Directora general Valgenetics

PATERNA, VALENCIA

Descubre aquí
su historia:



La Doctora María R. Albiach es la Socia Fundadora y Directora General de Valgenetics, una gran empresa tecnológica comprometida con el desarrollo de agricultura 4.0. A su cargo tiene un equipo científico-técnico multidisciplinar de expertos en Fitopatología, Microbiología, Genética, Cultivo in vitro de tejidos vegetales y Biotecnología de plantas. Gracias a sus investigaciones, Valgenetics facilita la obtención de productos agrícolas, agroalimentarios y agrobiotecnológicos de calidad, nutritivos, compatibles con el medioambiente y con todas las garantías sanitarias. Para que la doctora María pudiera fundar Valgenetics, fueron fundamentales su amplio bagaje científico, 24 años en genética viral y patología de plantas y el conocimiento que tiene del sector y de sus necesidades por formar parte de una familia que se ha dedicado por generaciones a la agricultura. “En Valgenetics, detectamos los agentes causantes de enfermedades perniciosas, asegurando el cultivo de plantas libres de patógenos.

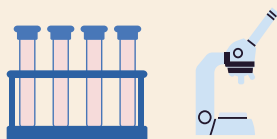
Apoyamos el desarrollo de productos bioestimulantes garantizando la trazabilidad genética de las variedades cultivadas”.

Las investigaciones y desarrollos de la Doctora María R. Albiach y su talentoso equipo, son pioneras en el sector y van dirigidas a generar una agricultura con alto valor añadido, ofreciendo soluciones globales. “Valgenetics es un empresa creada para llevar ciencia y excelencia a la agricultura, porque a través de ella estamos solucionando problemas que antes no tenían solución”.

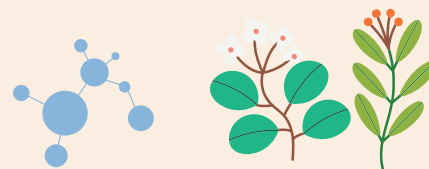
Gracias a los desarrollos de Valgenetics, se puede conseguir un cultivo de mayor calidad, mayor productividad y mayor sostenibilidad”. “Mi consejo para una mujer que quiera emprender es que busque un hueco en el mercado, que se forme, que aprenda lo más posible y si lo ve claro, se lance. Porque financiación, si la buscas, la encuentras”

Si quieres conocer más sobre Valgenetics, visita la web:

<https://fito.valgenetics.com>



“Tú, puedes”







Noemí Arroyo Pérez

Viticultora, Noemi Wines

FUENTERROBLES, VALENCIA

En una tierra donde se cultiva la vid desde hace 2.500 años, y en la que las condiciones climatológicas y naturales imprimen un sello especial a los vinos, nació Noemí Arroyo Pérez, una apasionada de la tierra y del campo. Su historia comienza hace 14 generaciones, cuando un antepasado suyo, Diego de Arroyo, fundó un mayorazgo con sus propiedades. “Durante mi niñez, jugaba y soñaba despierta, ayudando a mis padres en los trabajos de la viña. Y en el laboratorio de los sueños empecé a crear el que sería Mi Vino”. Formada en viticultura y enología ha cumplido sus sueños de niña dedicándose profesionalmente a ello con la máxima de que el terruño y la cepa siempre devuelven lo que reciben. “Mi formación, experiencia y mi pasión por la viticultura me llevaron a emprender en el medio rural. He llegado hasta donde estoy con esfuerzo, aprendizaje e ilusión constante. Hoy sigo soñando despierta, cuando piso la tierra de la viña, imaginando nuevos vinos y anhelando transmitir esta pasión a todos los que disfruten con mis vinos”.



Descubre aquí
su historia:



Noemí y su equipo realizan una viticultura respetuosa con el medio ambiente a través de una agricultura biodinámica basada en técnicas familiares ancestrales, con una bodega artesanal y 15 hectáreas de viñedo. Sus milenarios viñedos, están situados en un paisaje privilegiado, en el interior de la provincia de Valencia, en Fuenterrobles, y pertenecen a la comarca de Utiel-Requena. Una zona de incalculable valor por su cultura vitivinícola ancestral.

Si quieres conocer más sobre Noemi Wines, visita la web:
www.noemiwines.com

“Siempre adelante”



Encarna Recio Alfonso

Técnico agrícola, Casa Rural Aras

ARAS DE LOS OLMOS, VALENCIA

<http://casaruralaras.com>

Encarna es la propietaria de “Casa Rural Aras”, un antiguo caserón rehabilitado que está situado en Aras de los Olmos, un pueblo muy pequeño en la comarca de los serranos de Valencia, situado al noroeste de la provincia, entre los ríos Turia y Arcos. La casa de Encarna tiene 4 apartamentos con diferentes capacidades para 2, 4 o 6 huéspedes, con un total de 17 plazas. “Todos los apartamentos son recomendables para parejas, turismo en familia y grupos de amigos”. Los años de Encarna en el sector la hacen experta en Turismo en el medio rural. Además del alojamiento, Encarna y su familia producen vinos con uvas y procesos originales de su región. Sus viñedos están en Losilla, una pequeña aldea en el alto Turia a más de 1.100 metros de altitud, con cepas de Merseguera de más de 50 años de antigüedad. También son distribuidores de su propio vino y lo hacen en bodega. “Somos familia



Descubre aquí
su historia:



de viticultores y hemos hecho un proyecto dándole calidad al producto local, un vino ecológico, el 2L”.

La comarca en que se encuentra el antiguo caserón de Encarna, está declarada Reserva de la Biosfera por la UNESCO, por fomentar soluciones para conciliar la conservación de la biodiversidad con su uso sostenible, en las estribaciones de la cercana sierra de Javalambre. “Quería vivir en un medio rural, y asentar mi vida y vivir de ello y lo he conseguido. A las mujeres que quieran emprender les diría que definan muy bien el proyecto y su viabilidad. El mayor obstáculo es el económico.

Si quieres conocer más sobre Casa Rural Aras, visita la web:
www.casaruralaras.com

**“Muy agradecida por lo que
me han dado estas tierras”**







Aitana Camps Gisbert

Ingeniera Técnica Agrícola y Gerente GAL "Grupo Acción Local"

TUEJAR, VALENCIA

Descubre aquí
su historia:

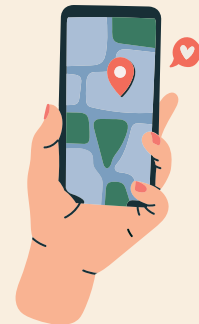


Aitana es la gerente de Gal Turia-Calderona, una asociación para el desarrollo rural sostenible de las comarcas de El Rincón de Ademuz, La Serranía, El Camp de Turia, El Camp de Morvedre y L'Horta Nord. El territorio GAL Turia Calderona está ubicado en las estribaciones orientales del sistema montañoso Ibérico y atravesado por la cuenca del río Turia, así como por zonas de influencia del río Palancia por el norte. Está caracterizado mayoritariamente por su orografía abrupta con la sierra de Tortajada, la sierra de Andilla, la sierra de la Atalaya o la sierra Calderona, aunque también abarca la zona de influencia del río Turia donde la orografía es más amable. El Grupo de Acción Local gerenciado por Aitana, gestiona las ayudas LEADER en el territorio y tiene como objetivos la promoción y el desarrollo rural, económico y social de su ámbito de actuación. Los grupos de acción local y la metodología Leader son muy importantes para el desarrollo rural y tienen más de treinta años de exitosa trayectoria. "Nuestra misión como grupo de acción local es financiar el máximo de proyectos de cara a mejorar la economía".

Gracias a la labor de Aitana y su equipo de trabajo, son muchos los negocios e iniciativas que han podido concretarse en la comarca. Trabajan buscando la innovación y la sostenibilidad. "A la mujer que quiera emprender le diría que piense, que trabaje, que se forme mucho sobre la idea de su negocio y que busque todas las ayudas y que tenga mucha ilusión para ponerse en marcha,"

Si quieres conocer más sobre GAL "Grupo Acción Local", visita
la web: <https://turia-calderona.es>

“Si crees, creas”



Ana Suria

Propietaria-Gerente Pago de Tharsys

REQUENA, VALENCIA

Pago de Tharsys es una magnífica bodega enclavada en el centro de las doce hectáreas de viñedo ecológico. Un negocio familiar en el que se dan las condiciones óptimas para obtener la mejor materia prima. La bodega elabora sus referencias bajo las Denominaciones de Origen Pago, Utiel-Requena y Cava. Entre las variedades cultivadas destaca su apuesta por la uva “Bobal”, sello diferenciador de la zona. “Nuestro negocio está muy arraigado a lo que es la tierra. Compramos todo lo que podemos de proximidad, del municipio de Requena. Es un negocio primario, basado en la tierra y es la mejor manera de preservarlo”. Pago de Tharsys destaca especialmente por ser una bodega referente en la elaboración de cavas, siendo considerados como los padres del cava valenciano. Han introducido también la Vendimia Nocturna de la variedad Albariño, un espumoso de Bobal vinificado en blanco “Tharsys Único” y un singular vino dulce elaborado mediante la técnica de asoleado. “Lo más agradecido del trabajar en el medio rural, es el mismo medio rural en sí mismo.

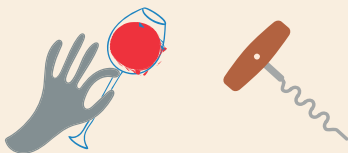
Estar en los viñedos, cultivar y ver cómo crece y madura es una sensación inigualable”. La finca cuenta con alojamiento rural, enclavado en el centro de la propiedad, con capacidad para 10 personas. “Para emprender en el medio rural hay que tener muchísima ilusión”.

Si quieres conocer más sobre Pago de Tharsys, visita la web:
www.pagodetharsys.com

Descubre aquí
su historia:



**“Cuando lleguemos a ese río,
cruzaremos ese puente”**







Aurora Navarro

Agricultora, Citricultora

PICASSENT, VALENCIA

Picassent está situado en la zona sur del área metropolitana de Valencia, en la comarca de la Huerta Sur y allí Aurora se enorgullece de vender sus productos, naranjas y mandarinas tal y como lo hacían sus abuelos y bisabuelos, a pie de campo, abriendo las puertas de su finca y enseñando el fruto de sus árboles temporada tras temporada, cuando están como deben estar, en su punto. “La mayor parte de las fincas de las que somos propietarios pertenecen a nuestra familia desde siempre”. Para Aurora, hacerse cargo de las tierras familiares ha sido un honor y un aprendizaje al mismo tiempo. Su proyecto es principalmente mantener el legado de las personas que estuvieron antes y cuidar el territorio cultivando cítricos de la manera más saludable posible. “Al campo hemos de acercarnos con respeto, con amoroso conocimiento y con alegría. Yo lo entiendo así”. Para Aurora observar la naturaleza, como gran maestra, y cultivar sin dañar el territorio, ayuda a que la actividad agrícola, como es su caso, o la ganadera, como es el de los rebaños que pastan por sus cercanías, sea apreciada y reconocida como

Descubre aquí
su historia:



se merece, sobre todo en entornos más urbanos. “Los tiempos en el campo son otros pero son los tiempos adecuados a cada proceso. No olvidemos que los ciclos de la naturaleza son nuestros propios ciclos, no puede ser de otro modo”. Aurora también aconseja acercarse humildemente a los que saben, a los que están en el campo desde antes. Los que entienden de nubes, de plantas, de aguas. “Afortunadamente hay saberes inmemoriales que siguen a nuestra disposición. Es responsabilidad de todos cuidar el medio rural. Que a todos nos vaya bien es la finalidad”.

“Hay que hacer las cosas lo mejor que sepas y lo mejor que puedas”



Rosa Hernandorena

Directora comercial / Exportación

BENIMODO, VALENCIA

Los frutales de Hernandorena, están cultivados en unas condiciones técnicas ideales para conseguir la mejor calidad, tanto sanitaria como varietal. Con la experiencia de ser uno de los viveros de frutales más reconocidos a nivel nacional, apostaron por la expansión con unas nuevas instalaciones en Benimodo, un cambio que sin duda ha permitido mejorar en calidad de producto, servicios, exportación, volumen y en una mejor atención a sus clientes. “Somos la tercera generación y cada día estamos más conscientes de la necesidad de producir plantas respetando el medio ambiente, con el objetivo de introducir en el mercado plantones de la mejor calidad, producidos de forma sostenible”. En Viveros Hernandorena cumplen al máximo el protocolo de «Buenas prácticas agrícolas» con Fitosanitarios reduciendo al máximo la aplicación de productos químicos, con la gestión de residuos, mediante la identificación, separación, almacenaje y recogida por parte de una empresa de reciclaje especializada. “Gestionamos nuestros recursos de forma responsable, no solo por la obligación de aplicar las leyes y



Descubre aquí
su historia:



normativas, sino también por nuestra convicción”.

En cuanto a la gestión del agua, optimizan el tiempo de riego según el clima y tipo de planta, para minimizar el gasto. Además de recolectar y embalsar el agua de lluvia, desde 2018, cuentan con un sistema de placas fotovoltaico que les abastece de energía solar autónomamente. “Hacemos lo que nos apasiona, y eso es fundamental para encontrar la felicidad en nuestro trabajo del día a día”.

Si quieres conocer más sobre Hernandorena, visita la web:

www.hernandorena.com

“La familia es lo más importante”







Inma Torregrosa

Gerente / Directora Comercial Frutas Inma

BENIMODO, VALENCIA

Descubre aquí
su historia:



Frutas Inma está presente en los principales mercados nacionales y europeos. Producen y exportan fruta de hueso, ofreciendo productos de máxima calidad con sabor tradicional. El negocio de Inma es generacional, pasando de padres a hijos. “Si bien es muy apasionante, la agricultura te tiene que gustar mucho, si te gusta es super divertido porque no hay ningún día igual, ni por la mañana ni por la tarde”. Frutas Inma ha ido creciendo de año en año, adaptándose a la tecnología y a las nuevas maquinarias. “Hay que tener el conocimiento para saber qué puede venir por delante y poder adaptarte sin ningún tipo de problema”. La subida de costes debido primero a la pandemia y ahora a la guerra en Ucrania, les ha obligado a hacer una gestión aún más eficiente de su negocio para evitar mayores dificultades.

Con la guerra se les han cerrado tres países a los que iba gran parte de su Kaki. “Todos los costes han subido mucho y en la agricultura el consumidor final no termina de pagar lo que toca por la fruta”.

Si quieres conocer más sobre Frutas Inma, visita la web:

www.frutasinma.com

**“Apasionada,
perseverante
y trabajadora”**



Belén Cerezo

Jefa de explotación arrocera - Rice Tartana

EL PERELLONET, VALENCIA

Descubre aquí
su historia:



La Saga “Gorets” se dedica al cultivo del arroz en el Parque de la Albufera de Valencia desde finales del siglo XIX. Su pasión por el mundo del arroz perdura en el tiempo, manteniendo la tradición familiar y transmitiendo conocimientos, experiencia y la cultura del arroz durante cinco generaciones. Una empresa familiar que durante varias generaciones se ha dedicado al cultivo del arroz en el parque natural de la albufera y en los últimos diez años, entre primos y hermanos, han comercializado una nueva marca de arroz blanco, Tartana Foods. “Nos gusta dar a conocer y dar valor a la agricultura dentro del parque de la Albufera”. Buscan dar valor al producto que están comercializando, con una agricultura sostenible en lo agroambiental, lo social y lo económico.

La venta de arroces la realizan durante todo el año y el pelado del grano lo llevan a cabo en molinos artesanos enclavados también en la Albufera. “El primer paso para emprender en el medio rural, es estar uno mismo seguro de lo que quiere hacer”.

Si quieres conocer más sobre Rice Tartana, visita la web:

www.ricetartana.com

**“Hay que ser valiente.
Si quieres hacer algo, hazlo”**







Elvira Chorques

Ganadera y Veterinaria

ENGUERA, VALENCIA

Descubre aquí
su historia:



“Soy veterinaria y ganadera. Mi ganadería es de ovino y caprino, sobre todo de la extensiva. Es un oficio de tradición familiar. Mi abuelo se dedicaba a ello, luego mi padre y ahora mi hermano y yo llevamos la cría de ovino y caprino, de corderos”. Gracias a la oveja se consigue una limpieza de montes, de campos y de muchas zonas que estaban perdidas. El pastoreo extensivo impide que la vegetación crezca y que cause incendios. “Este oficio lo tienes que vivir, te tiene que gustar. Si no te gusta, estás perdida”. Su pasión por los animales, sus cuidados y atenciones cuando estaban enfermos y su deseo de salvar esas vidas, la hizo decidirse a estudiar veterinaria. “Ahora cuando tengo un animal enfermo yo misma lo puedo salvar.”

Para Elvira, ver a sus animales es la alegría de su día a día. Sobre todo cuando tienen sus crias pequeñas saltando y correteando a su alrededor. “Lo mejor de mi oficio es estar en el campo. Que todos los días son diferentes, estar en el medio ambiente, bajo el sol, libre en el tiempo, no estás entre cuatro paredes”.

**“Soy afortunada de trabajar
en lo que me gusta”**



Alba Hernández Lumbreras

CEO - Frutas Hernara

BENEIXIDA, VALENCIA

Descubre aquí
su historia:



Hernara nació hace 10 años con el fin de comercializar la fruta que tienen en producción propia. Poco a poco, fueron especializándose en la producción y embasado de Kaki, siendo éste su producto más destacado. Por otro lado, además de Kaki, también trabajan naranjas, sobre todo sanguinelli. “Me he criado debajo de un naranjo. Llevo toda la vida en el campo. Desde pequeñita con mi padre”. Tras la COVID-19, Frutas Hernara se reestructuró en cuanto a su modo de trabajo. “Cualquier mujer que se quiera dedicar al mundo rural tiene que hacer de él su mundo. Que viva su trabajo. Que le apasione. Y si tiene dedicación y pasión verá como su trabajo sale solo”. La imposibilidad de desplazarse a nuestro país de personas de fuera, hizo que surgiese la necesidad de supervisar las demás cargas que sus clientes tenían de otros productos. Eso les llevó a a realizar controles de mercancía y de calidad, además de comercializar otras referencias que en la actualidad siguen trabajando, como son el brócoli, la coliflor, los espárragos, todo tipo de fruta de hueso, aguacates, mangos, etc.

“Lo más difícil de trabajar en el medio rural es el día a día. El levantarte sin saber si te va a llover, si la fruta te va a entrar ese mismo día, si vas a poder cumplir con lo pedidos, ese sinvivir de todos los días. Es bonito. Tiene que gustarte. Y es nuestro día a día”.

Si quieres conocer más sobre Frutas Hernara, visita la web:

www.frutashernara.es

**“Soy luchadora y constante.
Siempre se puede”**







María Dolores Ferrando

Gerente Oli Oli

REQUENA, VALENCIA

Descubre aquí
su historia:



Oli Oli es la primera almazara de la Comunidad Valenciana con línea exclusivamente ecológica, emplazada dentro del área de influencia del Parque Natural de las Hoces del Cabriel, declarado por la UNESCO Reserva Natural de la Biosfera, rodeada de olivos y viñedos. María Dolores y su equipo se dedican a la producción de un Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico (AOVE) de alta gama que incorpora el saber de la tradición, los últimos avances tecnológicos y su pasión. También ofrecen el oleoturismo, como una de las mejores experiencias para dar a conocer la cultura del aceite, del esfuerzo y del cuidado que ponen en su producto, desde el olivar hasta el consumidor final. "Nuestro objetivo es llegar a un equilibrio porque como dice un amigo, no se puede ser verde con número rojos." Su gran esfuerzo se ha visto reflejado en los más de sesenta reconocimientos y premios obtenidos, tanto nacionales como internacionales.

La trazabilidad del producto desde el árbol hasta el aceite envasado, el seguimiento exhaustivo del fruto, el mimo desde el árbol a la botella, etc. son los conceptos en los que se basan en Oli-Oli para conseguir un aceite de calidad, de alto valor nutricional, aromático y sabroso. "En los momentos difíciles hay que seguir para adelante, sacar fuerzas y no desesperar, buscar lo positivo y seguir."

Si quieres conocer más sobre Oli Oli, visita la web: www.olioli.es

**“No sé qué es fracasar,
ni lo que es caerse.
Soy mujer”**



Marta Valsangiacomo

Marketing y ventas - Bodegas Cherubino Valsangiacomo

CHIVA, VALENCIA

Descubre aquí
su historia:

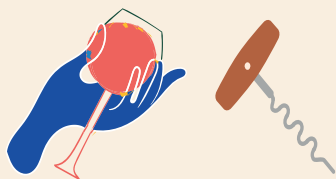


Descendientes de una saga familiar de bodegueros, los orígenes de la familia Valsangiacomo se remontan a 1831, en Suiza. A finales del siglo XIX, Cherubino Valsangiacomo decide abrir una empresa de exportación de vinos en Valencia y Alicante, atraído por las condiciones logísticas de sus puertos y el excelente fruto de la tierra. Una gran decisión que les permitió crecer a lo largo de los años, haciendo que el negocio familiar cobrara gran envergadura. En 1997 la empresa se trasladó a Chiva, donde actualmente cuentan con unas modernas instalaciones y la quinta generación de la familia Valsangiacomo se encarga de la gestión directa de la bodega, dando muestra de su compromiso con el desarrollo y el futuro de la empresa familiar. Marta es muy consciente de lo bonito de su negocio y de la complejidad que tiene, tanto por la climatología como por la competencia en un mercado tan potente, como es el del mundo del vino.

“Para la gente de la agricultura no existe el desaliento. Te levantas todos los días haya llovido o granizado o tengas una plaga. Tienes que estar peleando, y sigues y sigues. La agricultura es un trabajo a tiempo completo, aún así es muy noble y da muchas alegrías”.

Si quieres conocer más sobre Bodegas Cherubino Valsangiacomo, visita la web: www.valsangiacomo.es

**“La gente de la agricultura
seguimos contra viento y
marea”**



VALSANGIACOMO / EL NOVIO PERFECTO





Raquel Llopis Morrell

Pescadora y Presidente ADOMAR

GRAU DE GANDÍA, VALENCIA

Descubre aquí
su historia:

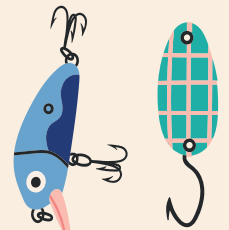
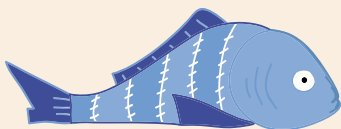


La promoción, defensa de los valores y derechos de igualdad social. Fomentar la formación en sus distintas áreas y así aumentar el desarrollo personal de sus asociadas. Visibilizar a las mujeres profesionales del mar, reforzando su empoderamiento, contribuyendo al aumento del reconocimiento y conciencia social, sobre el papel que desempeñan las mismas y su aportación al sector, son las premisas de Adomar. “Soy mujer de mar. Vengo de familia de mar. Soy pescadora profesional. Ser hija y nieta de pescadores me hizo dedicarme al mar. Es una profesión muy vocacional, si no resulta una profesión bastante dura”. En ADOMAR, también trabajan en el medio ambiente, recogiendo los plásticos y la basura del mar, haciendo con ello una gran aportación al cuidado de la naturaleza, aparte de defender una pesca sostenible. “Nuestro sector está muy complicado, no hay gente que quiera dedicarse a la pesca, son muchas horas sin compensación económica fija”.

Adomar ha estado trabajando en colegios y se ha reunido con más de 500 niños, de los que tan solo tres, mostraron interés en ser pescadores. “El compañerismo de las mujeres de la asociación es inmenso y recibimos bastante apoyo de las instituciones. Que haya mujeres pescadoras es algo que extraña a algunos.

Si quieres conocer más sobre ADOMAR, visita la web:
www.adomar.org

“Si quieres, puedes”



Leticia Sanchiz

CEO - Grupo Sanchiz

CAMPO OLIVAR, VALENCIA

Descubre aquí
su historia:

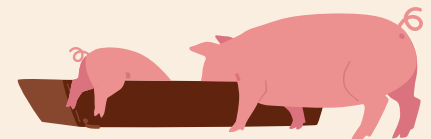
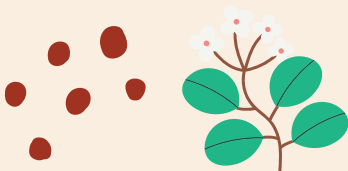


El Grupo Sanchiz es una empresa familiar fundada en el año 2002 y de la que está a cargo actualmente Leticia Sanchiz, la segunda generación de la exitosa familia. La actividad principal del grupo es la prestación de servicios para la explotación de ganado porcino, en la que está considerada como uno de los más importantes del sector en el ámbito europeo. “Nuestro grupo contribuye de manera positiva al desarrollo de la región generando mas de 200 empleos directos y más de 400 indirectos y en los que la mujer tiene cada vez un papel más relevante, ocupando puestos de importancia en el grupo”. El Grupo Sanchiz destaca por el respeto por el medio ambiente, la optimización de sus recursos naturales y el aprovechamiento de las sinergias de sus diferentes actividades, logrando con ello ser altamente rentables y competitivos. Entre sus líneas de negocio están la Administración y Gestión de Empresas, Mantenimiento, Servicios de Ingeniería Agropecuaria: Porcino, Ovino, Agricultura y Gestión Forestal.

También Energías Renovables: Biogás, Gestión De Residuos y Fotovoltaicas. Una veintena de sociedades, con más de 160 profesionales. En el año 2050 Leticia ve al grupo más enfocado en las energías renovables. Más limpias y más verdes. Es su objetivo empresarial, ser cada vez más medioambientales y más sostenibles, ya que creen en el modelo de economía circular. “En los momentos difíciles hay que pelear por conseguir sacar los proyectos adelante y si no se puede, pues reinventarse”.

Si quieres conocer más sobre el Grupo Sanchiz, visita la web:
www.gruposanchiz.es

“Mejora continua”







granaVida
Zuma de
Granada
aprimada

granaVida
Zuma de
Granada
aprimada



Celia Mas

Gerente - Granadas de Elche

ELCHE, ALICANTE

Descubre aquí
su historia:



En Granadas de Elche, se dedican al cultivo y mantenimiento del campo de granados y naranjos, una empresa familiar que durante el tiempo ha estado atendida por los abuelos y los padres de Celia. “De siempre mi familia ha estado vinculada a la agricultura y yo decidí darle una vuelta más, comercializando directamente nuestros productos, brindándole al consumidor final un valor añadido, para que reciba todo este trabajo realizado por mi familia”. Con una cartera de clientes muy fiel, ya consolidada, que confían en sus productos, Granadas de Elche sigue sólida y creciendo en el mercado sustentando su crecimiento en poder llegar directamente al consumidor final. “Lo bonito y lo bueno de estar en el medio rural es estar en el origen de mis raíces y estoy muy orgullosa de estar aquí, recuerdo que mi padre decía que el campo es una empresa sin ningún tipo de cubierta”.

La apuesta de Celia para los años venideros está en seguir llegando al consumidor final con más productos diferentes.

Si quieres conocer más sobre Granadas de Elche, visita la web:

www.campodeelche.com

**“Siempre mirando hacia
adelante”**



María José San Román

Chef/Propietaria - Restaurante Monastrell

ALICANTE

Descubre aquí
su historia:



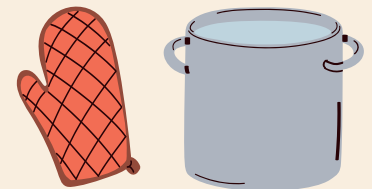
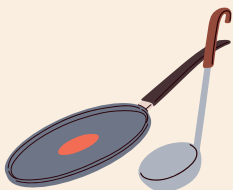
Pionera en el uso y disfrute del AOVE en la cocina y una de las grandes damas de la cocina española, María José San Román es la chef y propietaria del restaurante Monastrell desde hace más de 24 años y actualmente tiene cinco establecimientos. “Me he dedicado a la restauración para dar satisfacción a los que nos rodean, primero a la familia, luego a los amigos y los clientes. En el 97 abrí el primer Monastrell y éste de ahora es el número cuatro. Monastrell es un restaurante errante”. Monastrell fue reconocido con una estrella Michelin en noviembre de 2013 y su sede actual está en el Paseo Marítimo de Alicante. “Cada día abrimos el restaurante y te encuentras con gente maravillosa y como siempre digo, me encanta hacer felices a las personas que vienen a mi casa y creo que cada día se produce ese milagro. Se consigue una gran relación con el cliente y si consigues atinar es algo maravilloso”. Como cuenta María José, sus “5 Eses” son: Sabroso, Sostenible, Saludable, Social y Solidario.

“La mayor dificultad de la hostelería es que abres la puerta y no sabes nunca lo que va a pasar.

Si vendrán muchos, vendrán pocos. Nada está garantizado. Cada día que empiezas es un libro en blanco, lo que hace a cada día especial”. María Jose, aconseja a cualquier mujer que quiera ser cocinera y tener su propio negocio, que lo haga. “Tiene que creer y ponerse a ello”.

Si quieres conocer más sobre el restaurante Monastrell, visita la web: www.monastrell.com

“Crear es crear”



erta

rell





GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Cultivamos
la **igualdad**