

FERIA EN FEMENINO RURAL

Texto: Elvira del Pozo Campos / Fotografías: Federación de la Mujer Rural (Femur)

Como cada año, y ya van 17, la Feria Internacional de la Mujer Rural reunió en Segovia a emprendedoras que han hecho del campo su modo de vida. Durante cuatro días ofrecieron sus productos naturales y artesanos a empresarios y empresarias y a otros visitantes. Una muestra de cuatro días en la que se impartieron talleres para pintar telas y trabajar el cuero y se organizaron foros técnicos para enseñar a fabricar queso manchego a asistentes de otros países.



Vista general de la feria a lo largo de la calle Fernández Ladreda (Segovia).

Rosa Ibaceta tiene 66 años y es cántabra. Al igual que su madre, trabajó en la industria del pescado desde muy joven. “De repente un día me vi en la calle, con un marido pescador y dos hijos que criar, y me tuve que buscar la vida”, recuerda. Ese fue el origen de [Conservas Rosa Ibaceta](#), que hoy mantiene a todos los miembros de la familia y tiene más pedidos de los que puede atender. En junio, como en otras ocasiones por estas fechas, acudió a la [XVII Feria Internacional de la Mujer Rural Pronatura](#) con la intención de “conseguir clientes y vender”. Como Rosa, otras 130 emprendedoras del campo se sumaron a la iniciativa.

“La problemática de todas ellas es la misma: la gran dificultad de encontrar canales para distribuir sus productos; por eso es tan importante darlos a conocer”, explica la presidenta de la Federación Nacional de la Mujer Rural (Femur), Juana Borrego. Su entidad es la encargada de organizar este evento consecutivamente desde 1998, con la ayuda de los ministerios de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, entre otros.

Bajo las carpas blancas que ocupan las calles de la ciudad de Segovia se ofrecen alimentos, bisutería, ropas y utensilios “naturales, ecológicos y artesanales elaborados en el medio rural de todas las comunidades autónomas españolas y de los ocho países invitados” indica Borrego. En cada stand las mujeres explican el proceso de fabricación de sus productos, en los que, en muchos de los casos, ellas mismas participan desde el principio, desde que la materia prima sale de



Artesana de la preparación de anchoas.



la tierra o del ganado hasta la transformación final.

Trabajar el cuero, pintar telas o garrañar frutos secos fueron algunos de los talleres gratuitos que las emprendedoras ofrecieron al visitante interesado. “Dar a conocer las prácticas y oficios de estas mujeres hace que la gente valore más su esfuerzo por conseguir la igualdad en el mundo rural”, cuenta la presidenta de Femur. “Para apreciar algo, primero hay que entenderlo”, insiste.

“Lo que hace realmente distinta a esta feria es su carácter social”, señala Borrego. En paralelo a los puestos se promueve la convivencia entre las expositoras: “se intenta que coman y hagan planes todas juntas”, cuenta. Para Ibaceta este es el aspecto más importante de la iniciativa: “relacionarme con otras mujeres que,

como yo, viven de lo que les da el medio es una experiencia muy grata y muy enriquecedora”.

“Conocer las prácticas de estas mujeres hace que la gente valore más su esfuerzo por conseguir la igualdad en el mundo rural”

mejorar su economía, necesitan diferenciarse, aumentar el número de productos y su valor añadido”, explica. “Sin capacitación, estos colectivos

no pueden salir adelante”. Ante este interés, la temática de las conferencias de la feria se centró principalmente en

un único tema: la quesería, su producción y comercialización.

En la próxima edición de la muestra las jornadas técnicas se enfocarán en enseñar cómo se cultiva en España el azafrán y otros condimentos, adelanta Borrego. “Este es el principal interés de un colectivo de mujeres del Líbano que asistirán por primera vez”, comenta. El resto es una incógnita. Lo que es seguro es que, en un año, volverá la hilera de pequeñas carpas blancas a las calles de Segovia. **R**

SUDAMÉRICA QUIERE QUESO MANCHEGO

También se organizaron foros técnicos para conocer la problemática del colectivo de mujeres rurales y ayudarlas a emprender. En las reuniones “las asistentes aprovechan para compartir sus experiencias y casos de éxito y así se ayudan las unas a las otras”, apostilla Borrego.

Pero hubo más, y así lo cuenta Magali Costa, directora de la asociación de mujeres mexicanas [Ná, Sueños Hechos a Mano](#), en relación a los cursos recibidos durante la feria: “Lo más curioso que he aprendido es que si el queso está curado no hace falta pasteurizar la leche”. Ella, como el resto de invitadas de Perú, República Dominicana, Uruguay, Colombia, Túnez, Filipinas y Nicaragua, estaba interesada en saber cómo se hace el queso manchego, porque en sus países de origen no lo producen y tienen que importarlo.

Costa está impulsando el desarrollo de mujeres en el estado de Baja California Sur (México). Todas ellas tienen cabras y producen el mismo tipo de queso fresco. “Para

Arriba: artesana de la elaboración de queso. Abajo: M^a Dolores Chiquero, subdirectora general de Modernización y Explotaciones (MAGRAMA) inaugurando la feria del año 2013.

