

Terra Alta (Tarragona)

Casa de turismo rural y agrotienda

LAS SINERGIAS DEL DESARROLLO

RUBÉN CABISTANY ESQUÉ. Geógrafo Universidad Rovira i Virgili de Tarragona



El caso de María Cinta Julvé, vecina de la localidad de Arnes, ejemplifica a la perfección las nuevas posibilidades que la diversificación abre en las economías rurales. Desde una base de economía familiar agraria, una casa de turismo rural y una agrobotiga de productos locales atienden a las nuevas demandas sociales.

Aceite, miel, vino de nueces, olivas, huevos, todo tipo de mermeladas... son algunas de las especialidades de la agrotienda.

En las comarcas con zonas de montaña mediterránea y núcleos relativamente pequeños de población como la Terra Alta de Tarragona (seis de sus doce términos tienen menos de 1.000 habitantes), algunos de los problemas de desarrollo y sostenibilidad demográfica vienen de la mano de deficiencias en los servicios como la falta de modernización del pequeño comercio rural, y de las crisis de rentabilidad de explotaciones agrarias en zonas con dificultades. La diversificación de la economía familiar puede dar nuevas perspectivas a éste y a otro tipo de problemática rural.

Entre los esfuerzos de apoyo a los emprendedores que vienen movilizando LEADER y PRODER es frecuente encontrar ejemplos de apertura al turismo rural, de establecimientos comerciales o multiservicios como manifestaciones de diversificación hacia nuevas y renovadas actividades económicas. Otras veces

la diversificación es de carácter vertical incorporando valor añadido en productos de las explotaciones origen de la nueva actividad, transformándolos o vendiéndolos en circuitos cortos, siendo muchas de estas actividades abordadas por mujeres. Lo que no es tan frecuente es encontrar en una sola emprendedora algo parecido a una miniatura del acrónimo de LEADER: "relaciones entre actividades de diversificación de la economía rural".

Si se sigue la pequeña historia empresarial de María Cinta Julvé, vecina de Arnes, un pueblo de 530 habitantes limítrofe con Teruel en un entorno montañoso y de grandes paisajes, se van enlazando ideas y proyectos con un factor común, innovar diversificando ante las demandas.

María Cinta, disponía desde junio de 1974 de una pequeña tienda en régimen de alquiler. Era junto con dos establecimientos más la

única tienda de productos de consumo del pueblo, que en verano duplica su población. Con la ayuda proveniente de la medida Turismo Rural del DOCUP de objetivo 5b de Cataluña para el periodo 1994-99 decidió, junto con su marido agricultor, comprar una casa en el centro de Arnés y rehabilitarla para su posterior explotación como casa de turismo rural. Cal Badat (www.calbadat.org) se inauguró en 2002, con cinco habitaciones y una sala-cocina-comedor donde, además de ofrecer una buena gastronomía con platos caseros y típicos de la comarca, se dispone del confort de las casas modernas; el entorno permite disfrutar de todo tipo de actividades tanto culturales como deportivas. La clientela, que se concentra principalmente en fines de semana, puentes y vacaciones, con un nivel de ocupación medio, procede habitualmente de Barcelona y Tarragona aunque en algunas ocasiones se alojan también ingleses y franceses. En Arnes actualmente existen un total de ocho casas rurales, un hostel rural, un albergue y un camping.

Productos caseros

A pesar del esfuerzo que todo ello significaba, la promotora, persona muy activa y trabajadora, e informada y asesorada por el Consorci d'Iniciatives Terra Alta, se animó en 2003 a solicitar una ayuda LEADER+ para instalar en los bajos de la casa rural un nuevo establecimiento de super servicio, renovando y ampliando su negocio anterior y concentrando su actividad en un solo sitio para incorporar una *agrobotiga*, animada por el consumo y éxito de sus productos caseros entre los huéspedes. En la agrotienda podemos encontrar productos locales, parte de ellos elaborados por ella misma, y los típicos de la comarca, que, además de suministrarlos a la casa rural, son puestos a la venta para el pueblo de Arnes y los turistas. Como productos más importantes y propios de su cosecha, pueden destacarse, entre otros, el aceite, la miel, vino de nueces, olivas, huevos, todo tipo de mermeladas y la famosa "gerreta", que se compone de carne de tocino puesta en adobo y que antiguamente era el manjar predilecto en tiempos de siega. "No hay cliente alguno que al terminar su estancia en la casa rural no se pase por la *agrobotiga* para adquirir algunos de ellos, se lo llevarían todo y más", según nos cuenta María Cinta.

Merece mención especial el gran valor y empeño que su promotora y su marido, José Ramón Samper, realizan a la hora de elaborar todos los productos que posteriormente



comercializan en su tienda. La mayoría de ellos, tal y como hemos mencionado anteriormente, son de cosecha propia, fruto del trabajo que desempeña José Ramón en las labores del campo y en el cuidado de su corral. "Con la *agrobotiga* el objetivo que buscamos es recuperar la variedad de productos locales tradicionales y a la vez, con una buena promoción, su comercialización" comenta Cinta. Con ello se ha creado un empleo femenino a tiempo parcial de forma indefinida.

Muchos de los productos de la agrotienda son de cosecha propia.

Su empuje no se parará ahí y en el futuro María Cinta quiere ampliar la oferta de productos locales, ya que su idea es innovar con otros nuevos para ofrecerlos a sus clientes, básicamente a los foráneos de la comarca de la Terra Alta que cada vez son más.

Desde una base de economía familiar agraria se atiende a las nuevas demandas sociales sobre los territorios, con el turismo rural, y al abrirlas por la apreciación y curiosidad para el visitante que identifica y diferencia un determinado territorio por la oferta de sus propios productos, se generan nuevas tendencias en las demandas, las de los productos locales, cuya valorización y acceso al mercado es uno de los temas estratégicos de LEADER+. Se cierra así el círculo de la diversificación, modernizando paralelamente el comercio local como servicio a la población estable, lo que pone de manifiesto los enlaces y sinergias del desarrollo, incluso en emprendedoras individuales. 🍷