

Villuercas, Ibores y Jara (Cáceres)**Soluciones bioclimáticas en El Rincón de los cerezos****BUENAS MANERAS**

PATRICIA SAN SEGUNDO. Unidad de Promoción y Animación.



La actividad agrícola y ganadera, el turismo rural y la formación se dan la mano en el Rincón de los cerezos, una finca de 14 ha en la comarca de Villuercas. Sus propietarios han aplicado soluciones bioclimáticas y sostenibles en las edificaciones y criterios ecológicos en la explotación.

La cabaña está constituida por un toro, 10 vacas de carne avileñas, tres ejemplares de raza jersey, cabras y un rebaño de ovino.

A mediados de los 80, Carmen Ibáñez y Mario Morales, ingeniera agrónoma y biólogo, respectivamente, originarios de Madrid, coincidieron en un pueblo del norte de Cáceres. Ambos trabajaban allí como dinamizadores de aulas de naturaleza, en un programa de recuperación y utilización educativa de pueblos abandonados, organizado por el Ministerio de Educación y Cultura.

Desde entonces siguieron juntos su camino por tierras extremeñas, decididos a poner en marcha un proyecto de vida que combinara la actividad agrícola y ganadera, con el turismo rural y la formación, y tal y como ellos recuerdan, según una antigua canción con la que se identifican “hacer del sol nuestro aliado, habrá que demoler barreras, crear nuevas maneras”.

En el año 2000 y tras un periodo de intensa búsqueda, compraron una finca de 14 ha en Berzocana, en la comarca de las Villuercas, a la que denominaron “El Rincón de los cerezos”, donde no se instalarían hasta 4 años después. Y es que la cosa no fue fácil.

Solicitaron ayuda al PRODER de las Villuercas, APRODERVI, y a una banca ética (Triodos) para la construcción de una casa de turismo rural con 8 plazas y de otro edificio destinado a centro de formación y sala de ex-

tracción de miel. La subvención financió también la instalación de un sistema de energía solar térmica y fotovoltaica que autoabastece la finca. La construcción se llevó a cabo siguiendo criterios bioclimáticos (orientación sur, ventilación cruzada, muros muy gruesos, aislamiento con planchas de corcho entre ladrillo y piedra, calefacción con caldera de biomasa...).

Los visitantes participan de las actividades agropecuarias de la finca

Por otra parte tuvieron que preparar las tierras de labor, (una zona de huerta ecológica y 3,5 ha dedicadas al cultivo de frutales), así como acondicionar la zona de pastos. Los promotores entienden que la producción agrícola no puede estar separada de la ganadera, por ello aplican la filosofía de la agricultura biodinámica, basada en que la tierra, las plantas, los animales y el hombre trabajan conjuntamente como un único organismo, están interconectados. “Las dudas las resolvemos probando y preguntando a otros agricultores del pueblo.

Los problemas de la agricultura son muy locales, los nuestros no tienen nada que ver con los del Jerte”, reflexiona Carmen.

Criterios ecológicos

Con respecto a la ganadería, en la finca cuentan con una muestra del ganado vocacional de la zona, rigiéndose por criterios ecológicos (no esquilmar los pastos, tratamientos sanitarios homeopáticos, alimentación suplementaria ecológica, etc). La cabaña está constituida por un toro y un rebaño de 10 vacas de carne avileñas, y tres ejemplares de raza jersey, conocida por dar leche de excelente calidad y con la que pretenden subsanar la ausencia de una raza lechera típica en el suroeste peninsular. Además cuentan con tres cabras serranas y un rebaño de ovino de carne con 150 ejemplares de la raza autóctona (entre merina y talaverana), que produce una lana de calidad y unos corderos de canal excelente. Unido al centro de formación se encuentra el establo, donde están recuperando la raza equina originaria de la zona, “encebra”, que estaba extinguida en España. Por ello trajeron de Portugal dos yeguas y un macho con los que ya han conseguido que nazca el primer potro. Además tienen cuatro caballos de deporte español, (raza específica para equitación), “simplemente por el placer de montarlos”. Completan la “familia de la granja” algunas gallinas de raza castellana negra (excelentes

ponedoras), un burro, un perro y tres gatos.

Para poder rotar el ganado e instalar 200 colmenas de abeja negra ibérica de las que obtienen miel de roble, los promotores decidieron arrendar otras 100 ha, que con la experiencia han visto que deben ajustar y reducir.

En “El Rincón de los cerezos” se produce cereza (4.000 Kg.), castaña (1.000 Kg.), ciruela (350kg), nuez (600 Kg.), y en menor cantidad pera, melocotón y almendra. La cereza la comercializan en ecológico a través de grupos de consumo, asociaciones y tiendas especializadas de Madrid, Valladolid y Córdoba. La miel y la castaña en convencional a través de cooperativa y el resto de la fruta, de forma diversa (particulares, asociaciones, etc.). Otra de las salidas de su producción es la propia casa rural, mediante la venta directa a los clientes, así como lo que se utiliza en su cocina para dar servicios de comidas.

Los promotores han mantenido desde siempre una estrecha relación con el Grupo PRODER de Villuercas, participando actualmente en el proyecto de cooperación Carpequania, con la realización de talleres de queso y lana para los turistas. Gracias al Grupo, los promotores también disfrutaron de una buena conexión con el resto de alojamientos rurales de la comarca, aunque confiesan: “nosotros no somos empresarios hosteleros”. Y razón no les falta, porque con “El Rincón de los cerezos”, los promotores han intentado crear un lugar donde se hace partícipes a los visitantes de las actividades cotidianas de la finca con el objetivo de “dar la oportunidad a la gente de ver las cosas desde otro prisma”.

Pensando en el futuro y volviendo a parafrasear la canción del recuerdo, comentan los promotores “Y si aún nos queda algo de tiempo, poner la cara al viento y aventurarnos a soñar”.



Carmen Ibáñez y Mario Morales, propietarios de “El Rincón de los Cerezos”, una finca de 14 ha en Berzocana, Cáceres.



Andrés de 16 años, hijo del matrimonio, compagina las labores de la granja con la educación secundaria que recibe en casa, impartida por sus propios padres.

Un proyecto pedagógico

La marca con la que comercializan sus productos es “Alternatura” que para ellos resume “la suma de muchas cosas”, entre las que no hay que olvidar el carácter pedagógico del proyecto. En el centro polivalente realizan talleres y cursos de diversas temáticas relacionadas con la actividad agropecuaria, organizados por los propios promotores o bien por entidades relacionadas. Carmen, que está dada de alta como agricultora a título principal, colabora con la escuela de capacitación agraria de Navalmoral de la Mata y da clases de agricultura ecológica desde hace 10 años en el Aula Mentor (Sistema de educación a través de Internet, con contenidos ocupacionales, promovido por el Ministerio de Educación y Ciencia). Andrés de 16 años, hijo del matrimonio, compagina las labores de la granja que aprendió desde pequeño, con la educación secundaria que recibe en casa, impartida por sus propios padres.

■ PRODER 2 Villuercas, Ibores y Jara

Tel: 927 369 429

E-mail: aprodervi@aprodervi.com.es

www.aprodervi.com.es