

Extremadura y Castilla-La Mancha

CARPEQUANIA, integración entre explotaciones, queserías y turismo rural

CULTURA GANADERA

FRANCO LLOBERA SERRA. Coordinador y portavoz de CarpeQuaniA.

Encadenar la cultura ganadera, la comercialización de queso artesano y la oferta de turismo rural es el elemento diferencial de CarpeQuaniA, un proyecto de cooperación basado en la riqueza y la diversidad de las razas autóctonas y de los paisajes ganaderos.

Se han analizado 200 explotaciones de ovino-caprino, seleccionándose las que reunían mejores condiciones para visitas turísticas.

CarpeQuaniA reúne a seis Grupos de Desarrollo Rural de Extremadura (Campo Arañuelo, La Vera y Villuerca-Ibores-La Jara en Cáceres y La Siberia en Badajoz) y de Castilla La Mancha (Montes Norte y Monte Sur de Ciudad Real).

Estas comarcas tienen una cabaña de ovino y caprino que supera el medio millón de cabezas, cuenta con tres razas autóctonas de caprino (verata, retinta, serrana) y otras cuatro de ovino (manchega, merina, talaverana, villuerquina), y seis tipos diferentes de quesos tradicionales (Manchego, Ibores, Oropesa, Siberia, La Vera, Serena), algunos de los cuales se encuentran al borde de la desaparición. Por otro lado en los últimos años ha surgido una considerable oferta de alojamientos y actividades turísticas con un desigual funcionamiento tanto en periodos como en días de ocupación. El proyecto, desarrollado entre diciembre de 2005 y junio de 2008, ha pretendido aproximar la importante actividad y paisajes ganaderos de estas comarcas al despliegue de una oferta agroturística diferenciada.

Desde el punto de vista metodológico el objeto ha sido activar el 'capital social' concatenando empresas o iniciativas ganaderas y queseras, de alojamiento y restauración.



Se han desarrollado para ello las siguientes actividades principales:

- En 2007, un proyecto de investigación-acción con la Universidad de Castilla La Mancha relativo a ganaderías y queserías.
- Durante el periodo 2006-2007 se realizó un trabajo de investigación-dinamización con queseros (40 queserías); concursos de cata de quesos (25 queserías presentadas) y diseño de una tabla con los 4 quesos premiados.
- También durante el periodo 2006-2007 se llevó a cabo un amplio trabajo de dinamización por parte de los Grupos de Desarrollo para crear pautas de cooperación entre diferentes perfiles empresariales en una serie de localidades, creando como experiencia piloto 8 paquetes agroturísticos que incluyen alojamiento y desayuno, cena de pastor, visita a ganadería y a quesería y degustación, con un precio de entre 45 y 90 euros por persona.

La tabla de quesos se distribuye en los circuitos delicatessen e incluye información detallada del proyecto CarpeQuaniA, de los tipos de quesos que se elaboran en las comarcas, características de las variedades incluidas en la tabla, propuestas agroturísticas, paquetes disponibles...

Encadenar la cultura ganadera, la comercialización de queso artesano y la oferta de turismo rural es nuestro elemento diferencial dentro del panorama de los destinos turísticos y de la especialización temática (aun con diversificación económica) propia de los procesos de desarrollo rural.

Explotaciones sostenibles

En lo relativo al trabajo con ganaderías, se han visitado y analizado 200 explotaciones de ovino y/o caprino, seleccionándose las que reunían mejores condiciones para ser visitadas y valorándose además su compromiso de sostenibilidad y con las razas autóctonas. El estudio y selección de las ganaderías se realizó por los seis Grupos de Desarrollo en colaboración con la Escuela de Ingenieros Agrícolas de Ciudad Real y la Asociación de Productores de Caprino de Extremadura.

CarpeQuaniA une la comercialización de quesos artesanos con la oferta agroturística y de visitas a ganaderías

Se concedieron premios a seis ganaderías, una por cada una de las comarcas, y un premio absoluto que correspondió a una ganadería extensiva de cabra verata situada en El Losar de La Vera y cuyo titular es Miguel Díaz. Estos galardones tienen como objetivo premiar a las ganaderías que tengan un mayor compromiso con las razas autóctonas y con la gestión extensiva, o bien con mayores posibilidades de abrir las puertas a visitas turísticas. Las seis ganaderías premiadas han adquirido el compromiso de recibir hasta 100 visitantes a lo largo del año 2008.

De cara al periodo 2008-2013 el propósito es continuar trabajando en la articulación mediante concursos y premios bianuales de queso, cocina de pastor, ganaderías, que vayan creando un Club CQA con los mejores productos o servicios en cada sector, aumentando la cultura de cooperación y las sinergias entre estos.

Por otra parte hemos constatado una grave situación de declive del sector ganadero y espe-



La tabla de quesos se distribuye en los circuitos delicatessen e incluye información detallada de la oferta agroturística.

cialmente de las ganaderías autóctonas y extensivas, lo que nos ha conducido a valorar la posibilidad de crear con carácter piloto dos Reservas Ganaderas (una en cada comunidad autónoma participante) que se definan a modo de “pactos de reserva”, entre Grupos de Desarrollo, administraciones locales, asociaciones o cooperativas ganaderas, queserías y empresarios del turismo. De esta manera, se trataría de sumar esfuerzos para la consolidación de municipios que reúnan ciertas características, creando un sistema de ayudas destinadas al conjunto de las explotaciones teniendo en cuenta criterios como el territorio, la extensión o la sostenibilidad, e integrar toda la superficie en una ampliación de la Red Natura 2000. Estas reservas tienen por objetivo ensayar contratos de explotación-conservación con los ganaderos y activar en paralelo un proceso de promoción cultural y turística en torno al patrimonio ganadero y eco-paisajístico.

CarpeQuaniA dispone de una página Web www.carpequania.com en la que se oferta una primera serie de paquetes agroturísticos y la tabla de queso. 🌿

■ LEADER+ Campo Arañuelo

Tel: 927 531 952
Fax: 927 535 998
info@arjabor.com
www.arjabor.com

Cattle wealth

The CarpeQuaniA inter-regional cooperation project is based upon the cattle-farming resources of six areas in Extremadura and Castilla La Mancha. The initiative combines the marketing and sale of handmade cheeses and visits to cheese factories and cattle farms with accommodation and restaurant services, in order to offer a different kind of tourism package.