

Maestras cerveceras conectadas a la comunidad y al entorno

Texto: Rosa Ruiz / Fotografías: Cervezas Bailandera, MAPA

La cerveza artesanal está en auge, también en regiones rurales. Un ejemplo es la cooperativa Cerveza Artesana Bailandera, dirigida por cuatro mujeres que, a través de la innovación y la diversificación, han asentado su negocio, impulsando el desarrollo rural en la sierra norte madrileña. El pasado mes de octubre recibieron el Premio de Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales del Ministerio de Agricultura, en la categoría de Diversificación Económica.



Planta de lúpulo. Bailandera participó en un proyecto del IMIDRA para recuperar una variedad de la Sierra de Guadarrama.



La cooperativa Bailandera al completo, recibiendo su premio de Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales.

Bailandera es una fábrica de cerveza artesanal ubicada en el pequeño municipio de Bustarviejo, en pleno corazón de la Sierra de Guadarrama, en Madrid. Nace como cooperativa en 2015, con ese nombre que honra la Loma de Bailanderos, cercana a la localidad. El proyecto surgió cuando dos amigas de toda la vida, Ana Lázaro y Clara Aguayo, productora audiovisual y arquitecta respectivamente, decidieron dejar sus trabajos para buscar una vida más arraigada en su entorno. Comenzaron como cerveceras nómadas,



colaborando con otras fábricas. Posteriormente, se unieron Carmen Cuéllar y Beatriz Pérez, y ahora producen alrededor de 4.000 litros de cerveza cada mes.

Pero la empresa es un proyecto de vida que va más allá de la productividad, y quiere abrazar los principios de la economía social y solidaria: “Buscamos establecer relaciones económicas basadas en la igualdad y alejadas de la competencia y la búsqueda de beneficios excesivos”, comenta Beatriz Pérez. Lo hacen, además, manteniendo al mismo tiempo un profundo respeto por el entorno y las personas involucradas en el proyecto. Con este planteamiento, la empresa ha evolucionado para ser algo más que otra cerveza artesanal y asumir una filosofía que combina lo local con una modernidad desenfadada.

Además de producir varios tipos de cerveza –tienen hasta [siete variedades](#), incluyendo una negra con café orgánico y opciones sin gluten y de bajo contenido alcohólico– las socias gestionan un bar que “sirve como lugar de encuentro para eventos culturales y ‘Charlas TEB’, una especie de charlas *TED* (pero con “B”, por Bailanderas) donde los residentes locales intercambian conocimientos”, relata Beatriz. La cervecería y el bar generan puestos de trabajo en una localidad donde hay una escasez de oferta laboral; proponen actividades culturales, también deficitarias en el entorno; y permiten adquirir los productos de otras pequeñas empresas alimentarias de Bustarviejo (la quesería La Caperuza, Nuestras Huertas, Ahumados Pastor y La Casita de Chocolate). El enfoque es claro: crear cervezas artesanas, con amor por la comunidad y respeto por el entorno natural.

IGUALDAD COMO PRINCIPIO FUNDAMENTAL

En Bailandera la igualdad es la piedra angular de su filosofía de trabajo. Es una cooperativa horizontal, compuesta por cuatro mujeres comprometidas con las relaciones laborales justas, que fomenta la equidad entre sus socias, la responsabilidad compartida y la toma colectiva de decisiones. En este sentido, han desarrollado un sistema de coordinación de la conciliación laboral rotativo, de modo que cada una de las socias se hace cargo de la organización del trabajo durante tres meses. De esta manera, integran las necesidades productivas con las vitales, teniendo en cuenta el cuidado propio y el de las otras.

En cuanto al proceso de producción, han basado su crecimiento en la investigación y desarrollo de prácticas sostenibles y respetuosas con el entorno, que minimicen el impacto ambiental, y en el empleo de energías renovables para el autoabastecimiento. Y en cuanto al producto, utilizan ingredientes ecológicos de productores

“ Hacemos mucho énfasis en recuperar maquinaria desechada para su uso en la producción cervecera



Algunas de sus cubas proceden de explotaciones lecheras.

locales. Además, cierran el ciclo de producción haciendo que los subproductos se reutilicen; por ejemplo, destinando a animales y huertas del pueblo los residuos de las maltas usadas para sus cervezas.

Además, aplican “tecnología de resguardia”, rescatando y adaptando maquinaria abandonada. “Hacemos mucho énfasis en recuperar maquinaria desechada, principalmente de explotaciones lecheras, para su uso en la producción cervecera”, continúa Beatriz. También su equipamiento informático para el control de calidad está compuesto por piezas recicladas de otros dispositivos; buscan la reutilización y la sostenibilidad en todos los aspectos de su negocio.

Su filosofía se extiende a otros colectivos del sector cervecero, donde Bailandera promueve la cooperación en lugar de la competencia y la rivalidad. Un ejemplo de esto es [Lolita](#), una cerveza elaborada con lúpulo ecológico, que ha sido creada en colaboración con las cerveceras Veer, de Segovia, y Gabarrera, de Madrid.

Estas características trascienden la condición de Bailandera como marca para constituir un proyecto empresarial y vital basado en la sostenibilidad, la cooperación y la pasión por la cerveza artesanal: un planteamiento diferente, que celebra la diversidad y la innovación en el mundo cervecero, características que le han hecho merecedor el pasado octubre del [Premio de Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales en la categoría de Diversificación Económica](#), otorgado por el Ministerio de Agricultura. Los galardones, celebrados, como cada año, en torno al día mundial de la mujer rural, constituyen en palabras del ministro Planas “una muestra de innovación, capacidad de emprendimiento, valentía y trabajo” de las mujeres del rural. Según confiesa Beatriz, ganar el máximo galardón en su categoría “ha sido muy gratificante; ver que se pone en valor lo que hacemos”. ■