

Memoria de buenas prácticas medioambientales en el medio rural



Cofinanciado por
la Unión Europea



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



REDPAC
Más impulso al medio rural



Aviso legal: los contenidos de esta publicación podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha en su caso, de la última actualización.

Título

Memoria de buenas prácticas medioambientales en el medio rural

Edita

© Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones

Coordinación

Subdirección General de Planificación de Políticas Agrarias
Secretaría General de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria

Elaboración y contenidos

Subdirección General de Planificación de Políticas Agrarias
Unidad de Gestión de la Red PAC

Redacción

Personal de las Antenas Territoriales y de la Asistencia Técnica de la Red PAC: Juan José Vidal Macua, Teresa López Cerdeira, Gemma Pons Solé, Jorge Sánchez Bethencourt, Silvia Martínez Turienzo, Eva García Villaraco Ruiz De Lira, Sandra Álvarez Fernández, David Argibay Aranda, Jose Luis Máñez Martínez, Javier del Peral.

Diseño y maquetación:

María Calvar Cerecedo y Adrián Peláez

Fuente imágenes:

Las imágenes empleadas provienen de los diferentes proyectos e iniciativas, salvo allí donde se indique una fuente externa

NIPO línea: 003-24-129-3

NIPO papel: 003-24-128-8

Depósito Legal: M-26262-2024

Distribución y venta:

Paseo de la Infanta Isabel, 1
28014 Madrid
Teléfono: 91 347 55 41

Tienda virtual:

www.mapa.gob.es
<https://servicio.mapama.gob.es/tienda/>

E-mail:

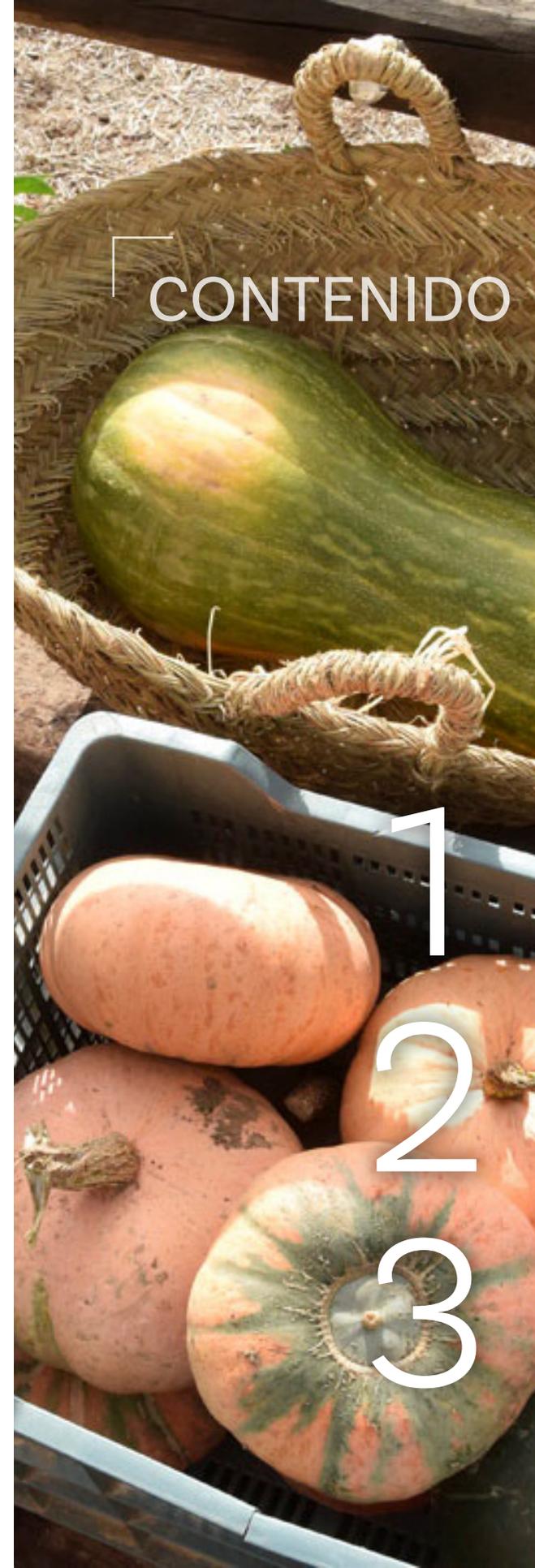
centropublicaciones@mapa.es

Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado:

<https://cpage.mpr.gob.es/>

Las opiniones expresadas en esta obra corresponden exclusivamente a sus autores y no reflejan necesariamente los puntos de vista del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (si el autor no es del Ministerio).

| | | | |
|---|--------------------|---|----------------------------|
|  | GOBIERNO DE ESPAÑA | MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN | SUBSECRETARÍA |
| | | | SECRETARÍA GENERAL TÉCNICA |



| | |
|---|----|
| Introducción | 4 |
| Índice y localización de las Buenas Prácticas | 8 |
| Buenas Prácticas | 12 |

1 INTRODUCCIÓN

Aliados naturales

Medio agrario y medioambiente no solo pueden coexistir, sino que son los mejores aliados para asegurar mutuamente su futuro. Sin embargo, cuando el primero se desarrolla a costa del segundo (esquilmando los recursos, alterando la biodiversidad, generando residuos...), o lo hace con consumos energéticos inasumibles en términos climáticos, el degradado medio natural termina haciendo inviable o muy difícil el desarrollo del medio agrario.

Las iniciativas y negocios rurales contenidos en esta memoria de buenas prácticas son un ejemplo de proyectos de éxito que han sabido generar estas sinergias agroambientales. Al remar a favor de la naturaleza, la naturaleza les ha aportado —les está aportando— una mejora en las condiciones y resultados de sus trabajos.

Aunque son de naturaleza diversa, tienen en común su asequible factor de escala: no se trata de grandes proyectos sino de iniciativas personales, o poco mayores que las abarcables por un grupo limitado de socios para unas comarcas concretas (no es preciso operar sobre todo un ecosistema para que éste juegue a tu favor).



Otro rasgo compartido es que a todos es aplicable la palabra *sostenibilidad* en su más amplio sentido, pues a la conseguida en el medioambiente que les da soporte, se suma la conseguida en los planos económico y social, en los que han logrado rentabilidad para sus proyectos y una fácil integración en el ámbito poblacional. Y en el plano financiero, han contado —en parte de sus acciones— con algún apoyo PAC, de fondos FEAGA o FEADER, en algunos casos conducidos por el fundamental trabajo de grupos de acción local.

La regeneración, como base

El lector comprobará cómo varios proyectos con vocación empresarial han hecho de la recuperación de la biodiversidad agroforestal (incluyendo los suelos agrarios) un mecanismo más para lograr sus fines. Es el caso de los negocios de ganadería regenerativa Mundos Nuevos o Granja Zael, que están recuperando la salud de los terrenos en los que pacen sus animales, para producir carne de primera calidad. O el de los conjuntos de fincas de Bioeterreta y de La Junquera, que, apoyándose en la agricultura regenerativa y en fórmulas de gestión en común de las tierras, han logrado recuperarlas del abandono, generar ingresos... e incluso volver a poblar una aldea deshabitada.

En defensa del patrimonio medioambiental

En otros casos, el aprovechamiento de los ecosistemas como fuente de recursos ambientales (agua, suelo, polinizadores, etc.), genéticos, o incluso culturales —pues el paisaje y los sabores de la tierra son formas de patrimonio cultural— es la razón de ser de buenas prácticas como las desarrolladas por la Associació Apicultors Eivissa o por el proyecto Olivos de Aragón, que están protegiendo sus patrimonios genéticos, ligados, respectivamente, a las abejas ibicencas y a las variedades aragonesas de olivos; con un enorme valor ambiental y cultural añadido. Valor que también contienen los quesos pasiegos de La Jaradilla.



O qué decir, a este respecto, de la Laguna de Gallocanta, en cuyos márgenes el proyecto Revergeo ha logrado reconvertir un vertedero ilegal en un observatorio de las aves de este tesoro ambiental aragonés.

Más comunidad, más energía

Y si hablamos de medioambiente, el cambio climático (ligado a las emisiones de gases de efecto invernadero) y la crisis energética son, sin duda, dos factores principales en el aumento global de la vulnerabilidad de los sistemas agroforestales.

Algunas pequeñas y medianas comunidades están siendo conscientes de su capacidad de cambio, y están desarrollando proyectos energéticos que los hagan más independientes, menos emisores y, en consecuencia, más asequibles y sostenibles. Es el caso de las comunidades energéticas (fotovoltaicas) de Ballesteros Genera y LICLE; o el de Enfoc y Calor Rural, que han sabido construir proyectos comunitarios para gestionar mejor la biomasa forestal de sus territorios y aprovecharla en redes de calor más eficientes.

En otros proyectos, como el riojano Micorriza —para recuperar suelos agrícolas con estas estructuras simbióticas de hongos y raíces— o el canario La Palma Orgánica —una red de es-

pacios para hacer compost con residuos orgánicos domésticos—, su planteamiento en comunidad ha sido esencial en sus respectivos objetivos de regeneración ambiental.

Calidad diferenciada... y rentable

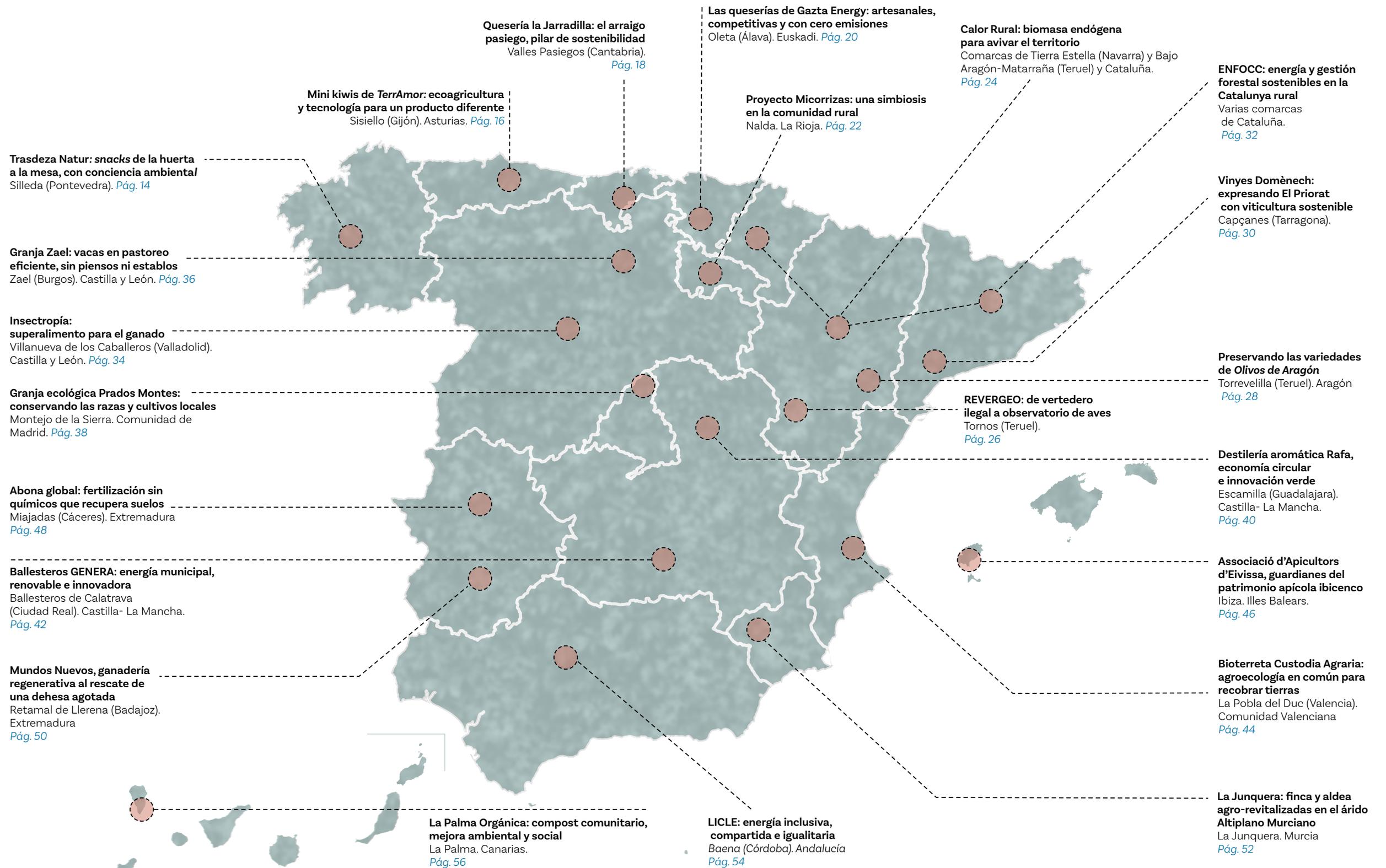
¿Es posible hacer de tus principios y tu conciencia ambiental la base del producto que te diferencia y mejora tu competitividad?

Ese es el enfoque de empresas agrarias como Trasdeza Natur, Terramor o Vinyes Domenech, que en sus producciones —snacks de manzana deshidratada, minikiwis y vinos— han logrado una diferenciación y calidad que está siendo la clave de su éxito. Un planteamiento que resulta especialmente original en empresas como la extremeña Abona Global, dedicada a producir fertilizantes con formulados exclusivamente naturales; o la vallisoletana Insectropía, que ha convertido una vieja nave para cría de cerdos en una fábrica de larvas de gusano de la harina: una producción de bajísimo impacto ambiental y un superalimento para ganado de granja.

Te invitamos a adentrarte en estas páginas para saber cómo todos estos interesantes proyectos han logrado alcanzar sus objetivos. Podrían servir de referencia para futuros trabajos que ahora, quizá, no sean más que una idea.

2

ÍNDICE Y LOCALIZACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS



3

FICHAS DE PROYECTOS DE LAS BUENAS PRÁCTICAS

Trasdeza Natur: snacks de la huerta a la mesa, con conciencia ambiental



Tradición y tecnología son los dos pilares sobre los que María José Tallón y Rosendo Estévez han construido su multipremiada empresa hortícola Trasdeza Natur. En sus bancales practican la rotación y asociación de cultivos, con manejos ecológicos, compost a partir de los restos vegetales y aguas depuradas en su propio estanque. Y en su nave han implementado un innovador y pionero deshidratador solar en el que convierten sus productos en sanos snacks para picoteo y aderezos culinarios, envasados y comercializados por ellos mismos. Una combinación de éxito desarrollada por entero en sus terrenos de Silleda (Pontevedra).

La historia de Trasdeza Natur transcurre y comienza en Silleda, en la Comarca del Deza, en una antigua taberna ubicada en el Camino de los Arrieros, con una amplia zona de huerta aneja.

María José, tras ser despedida de la empresa en la que llevaba trabajando 23 años como especialista en *marketing* y contabilidad, supo reinventarse y aprovechar las oportunidades que le ofrecía el huerto familiar. Junto a su compañero Rosendo, biólogo, decidió intentar diferenciarse en el sector agrícola y buscar una producción original que al mismo tiempo estuviera comprometida con sus valores de respeto

ambiental y autosuficiencia, para practicar una agricultura ecológica y un procesado artesano de sus productos, sin aditivos químicos ni apenas desperdicio alimentario. Con ese enfoque crearon Trasdeza Natur en 2016.

Al principio, adaptaron para el proceso de deshidratado un prototipo de secador de macroalgas solar en el que estaba trabajando la [Universidad de Santiago \(USC\)](#) para tratar sus frutas y hortalizas de temporada. En la actualidad, en su afán de mejorar y ser cada vez más eficientes energéticamente, están en proceso de patentar por sí mismos un horno deshidratador solar, autosuficiente en horas de sol, que se complementa con paneles y acumuladores para las horas de menor radiación.

Sostenibles, desde el agua a las etiquetas

Por otro lado, en su determinación por ser autosuficientes y sostenibles, todas las parcelas para producción agraria disponen de riego por goteo –que además se distribuye sin gasto energético, ya que funciona por gravedad– y han instalado una pequeña laguna fitodepuradora, a la que vierten las aguas residuales de los procesos y de donde las recuperan aptas para riego, gracias a la acción de la vegetación lacustre. Para la parte de abonado emplean los residuos de cultivo de su compostador. Y para evitar las plagas apuestan por la rotación, además de cultivar entre las líneas de hortalizas otras plantas que las ahuyentan (como albahaca, lavanda o manzanilla) o de emplear preparados a base de ortiga o cola de caballo.

Pero su compromiso con el medio ambiente va más allá de la producción y también llega a la comercialización, ya que en el empaquetado utilizan serigrafía con tinta vegetal y emplean envases realizados con materiales reciclables y compostables. Este año 2024, participan jun-



to a la Fundación Centro Tecnológico da Carne de Ourense en [Ecoproveg](#), un grupo operativo de la [Asociación Europea de Innovación agraria \(AEI-Agri\)](#) en el que quieren desarrollar nuevas propuestas alimentarias: prevén sacar nuevos productos, como patés de hortalizas (tomates, pimientos, berenjenas y calabaza) y vegetales en láminas (fresa, arándano y tomate). Sus frutas y hortalizas deshidratadas –ganadoras en 2023 de un Premio BBVA a los Mejores Productores sostenibles de España– seguirán comercializándose desde su web y en tiendas, restaurantes y ferias del sector ecológico.



Proyecto: Trasdeza Natur, horticultores ecológicos, con productos deshidratados por energía solar.

Dónde: Cortegada, Silleda (Pontevedra)

Tipología: competitividad, gestión de recursos y biodiversidad.

Quiénes: María José Tallón y Rosendo Estévez

Descripción: proyecto de producción hortofrutícola ecológica en una superficie de dos hectáreas, procesado artesanal para su deshidratación, y comercialización de estos deshidratados como snacks de manzana, fresa, tomate cherry o kiwi, entre otros.

Contexto y resultados: María José Tallón cambió su profesión de economista para reactivar la huerta familiar junto a su pareja Rosendo Estévez, con un proyecto viable y sostenible. Han desarrollado un deshidratador solar de hortalizas y frutas.

Financiación: financiación personal y subvención FEADER (2014 -2020), en la submedida 19.2 de 14.968,57 euros (Convocatoria 2017 -2018 del GDR 16 Asociación de Desarrollo Rural de Terras de Pontevedra Norte)

WEB y Contacto: www.trasdezanatur.com - instagram.com/trasdezanatur - trasdezanatur@gmail.com -672 021 470 / 648 168 786

Mini kiwis de TerrAmor: ecoagricultura y tecnología para un producto diferente



Cristina Secades, ingeniera técnica forestal y agricultora asturiana, decidió dar un giro a su vida profesional para cumplir su sueño de trabajar en contacto con la naturaleza. Así, en 2016, dejó la oficina cartográfica en la que trabajaba y puso en marcha Finca TerrAmor, un proyecto basado en la producción de kiwis enanos y su reelaboración en mermeladas, que ha ampliado con productos como manzana deshidratada y faba asturiana, todo certificado en ecológico. Aplicando economía circular, energías renovables y venta de proximidad, TerrAmor se ha convertido en un modelo de diferenciación y eficiencia, sin apenas impacto ambiental.

El nombre de la Finca, **TerrAmor**, es un homenaje a su madre, por su apellido, Amor, aunque la polisemia es evidente. A día de hoy, mantiene su proyecto inicial y más señero, **Kiwin Bio**, para la producción de hasta ocho variedades de *kiwis mini* —pertenecientes a una especie de *kiwi*, *Actinidia arguta* (menos vigorosa que la más habitual *Actinidia deliciosa*), con frutos de piel comestible y mucho más pequeños y delicados— que comercializa en venta directa y en transformación en mermeladas. Pero en estos últimos años ha ido sumando **más productos y cultivos**, como la manzana de mesa deshidratada, mermeladas de *kiwin* sin

azúcar, bombones rellenos o faba asturiana en crudo. Y en un futuro, con el objetivo de seguir diversificando su producción e innovando con la agricultura regenerativa, espera poder ofrecer zumo de manzana y huevos de pato y de ocas.

Desde el principio incorporó al ADN del proyecto los principios de sostenibilidad y de economía circular. Por ello, y para ser más eficiente energéticamente, ha instalado 10 placas solares que le permiten obtener la energía suficiente para el funcionamiento del obrador y el almacén; con un molino de viento ubicado en la pomarada (el manzanar) obtiene energía para regar la huerta y manzanos; y para la elaboración de los *snacks* de frutas utiliza un

horno deshidratador que funciona por vacío, a menor temperatura que los convencionales y en menos tiempo.

Nuevas tecnologías y agricultura ecológica, de la mano

Además, para mejorar la calidad y la rentabilidad de los kiwis enanos, ha aunado las nuevas tecnologías y los principios de la agricultura ecológica. Por ejemplo, dispone de un sistema antiheladas que no precisa calor: cuando existe riesgo de daños por helada, un conjunto de microaspersores rocía los frutales y con ello, al congelarse solo el agua (en un efecto iglú), evita la congelación de frutos y hojas. Y en verano, gracias a sensores en el cultivo, tiene datos en tiempo real de las temperaturas y humedad, lo que le permite automatizar el riego. Todo este sistema le permite un ahorro de agua de un 60 % y evita la quema de parafina en bidones, el sistema antiheladas más utilizado. Por otro lado, el sistema de riego, ubicado en la línea media de las plantaciones, minimiza el riesgo de crecimiento de hongos y favorece el crecimiento radicular.

En cuanto a la comercialización, Cristina prioriza la cercanía y el 'kilómetro 0' en venta directa a mercados y pequeñas tiendas, y la cooperación con otros productores locales. No obstante, cualquier persona puede acceder a sus productos a través de su web. Han llegado, incluso, a la cocina de los hermanos Roca, que, a raíz del reconocimiento de TerrAmor por el BBVA como uno de los mejores productores sostenibles de España, van a incluir sus kiwis mini en una de sus recetas.



Proyecto: Finca TerraAmor, agricultura ecológica y fruticultura Bio.

Dónde: Sisiello, Gijón (Asturias)

Tipología: competitividad, gestión de recursos y cambio climático.

Quién: Cristina Secades Cicero

Descripción: fruticultura certificada en ecológico con 8 variedades de kiwis mini, manzana de mesa asturiana, faba asturiana y maíz.

Contexto y resultados: para realizar un proyecto propio y en la naturaleza, cambió su trabajo de cartógrafa por la finca agrícola de su familia. Gracias a su producto diferenciado, los kiwis mini, y al éxito en la aplicación de economía circular y tecnología, ha sido reconocida con varios premios. Entre ellos: *Mejores productores sostenibles* (BBVA-El Celler de Can Roca, en 2024; *1er premio en Talenta a mujer rural emprendedora* (Corteva Agriscience y FADEMUR, en 2023).

Financiación: ayuda de 489,60 euros, dentro del PDR 2014-2020

WEB y Contacto: fincaterramor.com - hola@fincaterramor.com - 633 744 533

Quesería La Jarradilla: el arraigo pasiego, pilar de sostenibilidad



En sus propias palabras, La Jarradilla “es una empresa familiar en el sentido más estricto de la expresión”. Tres generaciones aportan sus capacidades a su quesería artesanal, con la excelencia como meta y un entusiasmo compartido que, además de llevarles a preservar los sabores y modos tradicionales en los quesos pasiegos, les ha hecho lanzarse a divulgar estas tradiciones en los diferentes talleres y actividades que organizan como una parte más de su negocio.

dicen en su [web](#)— sin renunciar a la innovación. Tienen dos recetas propias, el *Braniza* y el *Divirín*, su queso Pasiego ganó la Medalla de Oro Word Cheese Award 2010, y son de los pocos productores artesanos de mantequilla pasiega. Su tienda es, además, un punto de venta de otros productos con el sello de calidad de valles pasiegos.

En cuanto a la componente divulgativa, la ayuda del Programa LEADER en el año 2020, les permitió convertir uno de los antiguos establos en la actual aula de artesanía y desarrollo sostenible. Se trata de un espacio moderno y totalmente equipado para poder desarrollar en él diferentes actividades con grupos, familias y escolares, como talleres de queso o de mantequilla artesana, y talleres de artesanía tradicional (cestería, textil, etc.). El renovado edificio —abierto, panelable, versátil y calefactado con suelo radiante por aerotermia— consta de un vestuario, una sala de audiovisuales, un aula

Comenzaron en 1987, año en que Manuel y Candelas Diego, junto a su pareja Felipe Martínez, fundaron la quesería La Jarradilla con el objetivo de relanzar la ganadería que sus padres, Máximo Diego y Gregoria Saiz, habían creado en Tezanos de Villacarriedo (Cantabria). Hoy día, ya trabaja en ella una tercera generación de siete primos y primas que ha sabido trasladar su arraigo en los Valles Pasiegos a los quesos y mantequillas que elaboran, y poner en marcha nuevas actividades que reflejan su sensibilidad y sus valores: la tienda, un aula de artesanía y desarrollo sostenible y una empresa de producción de pienso animal.

Sus [quesos](#) se caracterizan por el cuidado de los ingredientes y la elaboración tradicionales —“el queso empieza en el prado, en la vaca”,

con cocina abierta (para poder hacer demostraciones), un taller para elaborar quesos y una zona exterior de juegos.

Producción artesana, motor de sostenibilidad

Las socias responsables de este centro, María Eugenia y Candela Martínez, destacan la importancia de la figura del artesano, en relación con otros conceptos sobre los que trabajan como productores sostenibles: la huella del carbono, el producto de kilómetro cero, la gestión de los residuos y la economía circular: “La artesanía —subrayan— es el vehículo para la sostenibilidad”.

Comentan cómo están gestionando los residuos del suero lácteo para que se conviertan en una solución, en vez de en un problema (si se vertieran a cauces causarían una grave eutrofización de ríos y lagos): el residuo es ahora la materia base de su propia empresa de pienso animal, que trabaja en paralelo con la quesería. Además —y gratuitamente— destinan estos piensos a ganaderos locales para ayudarles a abaratar sus costes de alimentación: una muestra de su implicación en la comunidad y de arraigo, algo de lo que ellos se muestran orgullosos y que trasladan a su forma de trabajar.



Proyecto: Quesería La Jarradilla

Dónde: Tezanos de Villacarriedo (Cantabria).

Tipología: cadena alimentaria y divulgación ambiental.

Quiénes: María Eugenia, Candela, Gregorio y Samuel Martínez; Millán, Manuel y Antonio Diego.

Descripción: empresa familiar especializada en la elaboración de quesos y mantequillas artesanos, y en la divulgación de sus actividades en aulas y talleres propios, a diferentes colectivos.

Contexto y resultados: la renovación de la ganadería de sus abuelos implica hoy día a siete miembros de la familia, y siete trabajadores. Sus productos son un referente en el sector quesoero de los Valles Pasiegos, y han logrado reducir el impacto ambiental con una fábrica de piensos a partir del residuo de los quesos

Financiación: PDR 2014 - 2020: 58.745,60 euros para el Centro de Educación Ambiental (30 % de la inversión total).

WEB y Contacto: quesoslajarradilla.com - hola@quesoslajarradilla.com - 942 590 342

Las queserías de Gazta Energy: artesanales, competitivas y con cero emisiones

Autor: David Santiago

La quesería alavesa Kerixara y las guipuzcoanas Etxeberri Goikoa y Etxezuri son las tres empresas queseras artesanas involucradas en el innovador proyecto Gazta Energy. ¿Su objetivo?: Llevar al mínimo posible las emisiones de carbono de sus negocios mediante la optimización de los paneles solares fotovoltaicos que ya tenían instalados y la automatización energética. Este esfuerzo de descarbonización no solo busca reducir el impacto ambiental del sector o impulsar la soberanía energética, sino también revitalizar la producción local.



Félix Ajuria Otxandiano, biólogo especializado en ecosistemas y presidente de la [Denominación de Origen Protegida de queso Idiazabal](#), dirige junto a su hermano Martín la quesería [Kerixara](#), especializada en este tipo de quesos de leche de oveja latxa, una de las razas más idiosincrásicas de la ganadería vasca y navarra.

Ubicada en la localidad de Oleta (Álava), conforma, junto a las guipuzcoanas [Etxeberri Goikoa](#) –productora de lácteos con leche de vaca– y [Etxezuri](#) –fabricante de queso Idiazabal–, las tres patas queseras del [proyecto Gazta Energy](#). La cuarta, para el asesoramiento técnico y la automatización en el sector de renovables, la forman la cooperativa energética [Goienar](#), [Ekisolar](#) y la ingeniera agrónoma [Noemí Salazar](#), quien ha sido el respaldo en la dinamización

y la coordinación. En las tres queserías se han desarrollado proyectos piloto de autoabastecimiento energético compartido, aplicando herramientas adaptadas específicamente para cada una de ellas, al objeto de automatizar los inputs de energía: un enfoque que les ha permitido ajustar el autoconsumo y maximizar la rentabilidad de las instalaciones de energía solar fotovoltaica.

Por ejemplo, en Etxeberri Goikoa necesitan pasteurizar, lo que conlleva un alto consumo de energía, y precisaban almacenarla en baterías para poder disponer de ella en momentos sin producción fotovoltaica. Mientras que en Kerixara y Etxezuri, cuyos quesos de oveja no se pasteurizan, pero que son grandes consumidores de agua caliente, se aprovecharon los excedentes para los grandes termos (de hasta 1.000 litros) y agua caliente sanitaria.

“Somos pastores comprometidos con la innovación y la sostenibilidad”, declara Félix, quien explica cómo el uso de tecnologías más eficientes y las instalaciones de autoconsumo compartido están ayudando a la revitalización del sector. Su quesería artesanal produce entre 9.000 y 10.000 kg de queso Idiazabal (D.O.P.) al año, con un rebaño de 430 ovejas latxas. Como ocurre con otras pequeñas queserías del entorno, comercializan directamente su producción, sin intermediarios.

Otros proyectos con la investigación agraria de Euskadi

“Participar en las ayudas del programa de desarrollo rural (PDR) vasco para nosotros ha supuesto un antes y un después”, afirma. Antes de en Gazta Energy, participaron en los proyectos cofinanciados [Turtolio](#) (alimento proteico con colza local para el ganado), [Kalikolza](#) (producción de ácidos grasos cardiosaludables), y en [Latxa Energy](#) (eficiencia energética con renovables); todos ellos implementados con la colaboración de [Neiker](#) (Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario).



Ahora disponen de una instalación de autoconsumo compartido, que genera energía suficiente para la quesería y la cuadra; y para dos viviendas y una casa rural. Además, redujeron el consumo en su quesería, cambiando la instalación eléctrica e implantando un sistema digitalizado para optimizar la energía producida. “Estos cambios, junto a ciertos hábitos de consumo, nos llevaron a la *descarbonización* en nuestra quesería” concluye Félix con orgullo.



Proyecto: GAZTA ENERGY

Dónde: Oleta (Álava)

Tipología: cambio climático y gestión de los recursos naturales.

Quién: queserías Kerixara, Etxeberri Goikoa y Etxezuri. Goienar, Ekisolar y Noemí Salazar

Descripción: proyecto destinado a alcanzar el consumo energético de cero emisiones en las queserías artesanales a través de instalaciones fotovoltaicas de autoconsumo compartido en el medio rural.

Contexto y resultados: concienciados con las energías limpias y la revitalización del sector agroalimentario, buscaron aplicar nuevas fuentes y herramientas de automatización. Gracias a estos esfuerzos, este 2024 Kerixara se convierte en la primera quesería cero emisiones de la DOP Idiazabal

Financiación: presupuesto total: 99.954,45 euros. FEADER: 39.981,79 euros; Gobierno Vasco: 9.995,45 euros.

WEB y Contacto: www.gaztaenergy.es - kaixo@gaztaenergy.es
Félix Ajuria Otxandiano: fajuria@idiazabalgazta.eus - 619 887 513

Proyecto Micorrizas: una simbiosis en la comunidad rural



Las micorrizas son estructuras simbióticas entre hongos y raíces que permiten mejorar el ciclo de nutrientes y la estructura y capacidad de retención de agua y carbono del suelo. La asociación El Colletero, orientada al desarrollo integral de Nalda (La Rioja), y la microempresa de innovación agraria Clean Biotec han desarrollado el proyecto Micorrizas para introducir estas estructuras beneficiosas en los sustratos de cultivos hortícolas, y así contribuir a mejorar y conservar el recurso suelo, aplicando además innovación social en la transferencia de resultados a la comunidad rural.

El Colletero y Clean Biotec, que llevan colaborando desde 2016 en proyectos de agricultura sostenible, ya habían aplicado hongos micorrízicos con fines productivos en trufa y setas. Ahora, con [Micorrizas](#), han ampliado los suelos y cultivos y también la base social, desarrollado este nuevo proyecto en colaboración con los productores hortícolas de [TomatEco](#) y la empresa de asesoramiento agrícola [AgroVidar](#). Los beneficios son ambientales y también económicos: al utilizar menos fertilizantes, el coste energético de los cultivos es menor. La idea final es luchar contra el cambio climático y, para ellos, la mejor manera de hacerlo es restaurar el suelo, que es el que controla muchas de las funciones a nivel global.

Primero, para la producción de micorriza, recogieron tierra de linderos y suelos de la zona que no habían sido tratados con químicos (desde Clean Biotec explican la importancia de la “localidad” de las muestras de partida, porque productos comerciales con micorriza que no es local, poco adaptada al entorno, tienen menor efectividad). Después, para favorecer la generación de micorriza en el suelo cultivaron con la micorriza incorporada a las raíces.

Simbiosis edáfica y social

Una vez comprobado el éxito del proceso, y conocido cómo replicarlo, empezaron su difusión en colegios y a agricultores, en cooperativas, ferias, congresos y [convocatorias](#) europeas. Han

puesto a disposición de estos las raíces con las esporas y un [manual](#) para producir y manejar la planta micorrizada. [La memoria final](#) con los [resultados](#) científicos logrados destaca la simbiosis generada entre todos los socios, como ejemplo de conexión entre la ciencia y el sector agro, y de trabajo en común.

Finalizado el proyecto, El Colletero está impartiendo cada año cursos propios para agricultores, cursos que han sido incluidos en [la oferta formativa](#) del Gobierno de La Rioja. Además, realizan en colaboración con el GAL CEIP Rural la feria anual [Huella Cero](#), donde explican los avances conseguidos, y están aplicando lo aprendido a otros [proyectos](#). Entre ellos destaca [Huertas del Iregua](#), una explotación de cuatro hectáreas de producción agroecológica y comercialización directa en las que organizan, además, muchas visitas, y el tema de la micorriza es de lo que más interés suscita a los consumidores.

El Colletero forma parte de la [plataforma InterVegas](#), que ha desarrollado una [Proposición](#) de Ley para la protección de los suelos de alto

valor agroecológico y de interés agrario. Dentro de su [enfoque ecosocial](#), la micorriza es un vehículo para trabajar no solo con personas que quieren incorporarse a la profesión agraria, sino con todos los sectores de la población, de los más pequeños hasta los mayores, incluyendo personas con discapacidad o en riesgo de exclusión. Raquel, de El Colletero, habla de la micorriza “como un hilo invisible que conecta todo, a nivel biológico y social”.



Proyecto: Micorrizas. Cultivo y aplicación de micorrizas para producción hortícola en La Rioja.

Dónde: Nalda (La Rioja)

Tipología: cambio climático y biodiversidad

Quiénes: Raquel Ramírez (El Colletero) y Javier Saenz de Cabezón (Clean Biotec)

Descripción: el proyecto trabaja sobre la capacidad de capturar y almacenar carbono de las micorrizas, mejorando las condiciones de suelo y planta. Se acompaña de acciones de sensibilización y dinamización intergeneracional

Contexto y resultados: elaboración de tierras micorrizadas y su aplicación en parcelas agrícolas y forestales. Desarrollo de prácticas con la micorriza para eliminar el CO₂ de la atmósfera. Acciones de sensibilización y difusión: talleres, ferias, cursos y encuentros con personas de todas las edades

Financiación: FEADER: 187.736 euros, Convocatoria PDR 2017 (Ayudas a equipos de innovación que planteen acciones conjuntas con vistas a la mitigación o adaptación al cambio climático). Otras: MAPA y Gobierno de La Rioja

WEB y Contacto: Micorrizas: micorrizas.elcolletero.org - info@elcolletero.org - 941 447 186 / clean@clean-biotec.com - 941 238 261 - www.cleanbiotec.com

Calor Rural: biomasa endógena para avivar el territorio



Muchos montes españoles albergan masas forestales infrautilizadas. Y un aprovechamiento sostenible y bien planificado de las mismas, basado en la economía circular, podría mantener el recurso y a la vez generar un gran beneficio a los ecosistemas y a la economía rural. Con este enfoque, tres regiones con alto potencial para este uso –Tierra Estella en Navarra, Bajo Aragón-Matarraña en Teruel y varias comarcas catalanas– se unieron en un grupo operativo para hacer una gestión local de su biomasa forestal para calefacción, con excelentes efectos sobre la eficiencia energética y la salud ambiental de los propios montes.

Calor Rural es un proyecto del Grupo Operativo Red Social de Aprovechamiento Forestal Sostenible para la Producción de Biomasa con Fines Térmicos, que estaba compuesto por TEDER, (grupo de acción local de Tierra Estella), la Federació Catalana d'Associacions de Propietaris Forestals (Boscat), Foresna-Zurgaia (Asociación Forestal Navarra), el Grupo Bajo Aragón-Matarraña (OMEZYMA) y Boscat Fusta S.L.

David Labeaga, responsable de Infoenergía de TEDER detalla sus grandes pilares: los proyectos pilotos que, particularizados para cada territorio, se hicieron con el fin común de gestionar y cubrir las necesidades térmicas de edificios (públicos en su mayoría), con la explo-

tación como fuente de biomasa de masas forestales no rentables; el plan de difusión, sensibilización y divulgación del uso sostenible de la biomasa forestal en estos espacios rurales; y la obtención sostenible de astilla de alta calidad procedente de estos recursos madereros locales, compatible con la tecnología de calderas que hay en el mercado.

Previamente se desarrollaron algunas acciones de diagnóstico. Por ejemplo, en Tierra Estella se hizo un cálculo de necesidades de biomasa forestal a escala municipal para valorar el consumo potencial de biomasa de los edificios municipales y determinar la viabilidad y sostenibilidad en la extracción y gestión del recurso. Y en los primeros años se incidió mucho en la

divulgación, como la lograda con la *Mesa de impulso del uso de la biomasa forestal en Tierra Estella*, que sirvió para motivar a las entidades para que instalaran redes calor.

Nuevas redes de calor con biomasa

Hasta el momento, en Navarra, han puesto en marcha redes de calor en Viana y en Mendavia. Son redes en las que una única caldera de astillas abastece a varios edificios públicos: colegios, institutos, polideportivos y locales municipales de sus localidades; y otros ayuntamientos de la comarca se están sumando. Boscat, en Cataluña, que era la parte con más experiencia en los comienzos del grupo operativo, ha continuado promocionando esta gestión en su área de influencia. Y en el Bajo Aragón-Matarraña se han desarrollado redes de calor en varias instalaciones públicas de Torrecilla de Alcañiz (también da servicio a viviendas públicas), Peñarroya de Tastavins, Calanda... y en otros edificios públicos de más pueblos de la comarca; pero también en algunas entidades



privadas, como Frutos Secos Alcañiz, cuya caldera de biomasa aprovecha la cáscara de sus almendras.

Ahora se está construyendo un centro de astillado en Valle de Yerri (Navarra) que entrará funcionamiento en 2025 y tendrá la capacidad de dar servicio a las redes de calor que se establezcan (la producción de la planta rondaría las 5.000 toneladas al año). Y se está estudiando, añade David, si también podrían abastecer a las empresas de la comarca. El centro será gestionado a través de una sociedad pública, creada a tal efecto, participada por los ayuntamientos propietarios de los montes de los que se extrae la madera.



Proyecto: Calor Rural

Dónde: comarcas de Tierra Estella (Navarra) y Bajo Aragón-Matarraña (Teruel), varios municipios de Cataluña

Tipología: cambio climático y gestión de los recursos naturales.

Quién: TEDER, Federació Catalana d'Associacions de Propietaris Forestals (Boscat), Foresna-Zurgaia (Asociación Forestal Navarra), OMEZYMA y Boscat Fusta S.L.

Descripción: proyecto para el aprovechamiento energético de la biomasa forestal endógena

Contexto y resultados: la abundancia de un recurso forestal endógeno subexplotado hacía muy interesante gestionarlo para generar astilla de madera e instalar calderas de biomasa. Se han implementado varias redes de calor con caldera de biomasa y se está construyendo un centro de astillado.

Financiación: presupuesto de grupo operativo: 56.583,50 euros, financiado 80 % FEADER y 20 % MAPA.

WEB y Contacto: David Labeaga Pellejero - infoenergia.teder@montejurra.com - 637 066 307 teder.org/proyectos-finalizados/grupo-operativo-calor-rural

REVERGEO: de vertedero ilegal a observatorio de aves



Autor: perturbao

En el entorno de la Laguna de Gallocanta, el mayor humedal europeo de aguas saladas sin conexión fluvial al mar y uno de los espacios naturales más valiosos de Aragón, un vertedero irregular llevaba años acumulando escombros y residuos de todo tipo. A través de REVERGEO –proyecto LEADER con tres socios: la Asociación para el Desarrollo Rural Integral (ADRI) de las tierras del Jiloca y Gallocanta, SEO BirdLife Aragón y el Ayuntamiento de Tornos (Teruel)– se ha restaurado este lugar y sellado el vertedero. Ahora el enclave es un mirador y una zona de interpretación de este espacio protegido.

La Laguna de Gallocanta destaca por sus valores naturales. Sus extensas orillas y áreas de fangos propician la existencia de un buen número de aves limícolas. Una de las más distintivas es la grulla, una especie que todos los años recala en este enclave en el trascurso de sus migraciones. La laguna forma parte de la Lista de Humedales de Importancia Internacional de Ramsar –máxima convención internacional para la protección de los humedales– y ello repercute positivamente en la comarca en cuanto a ayudas y a oportunidades de diversificación de ingresos, que ya no son solo de

procedencia agrícola, sino también del sector servicios o del turismo.

El lugar ahora recuperado había sido una zona de explotación de áridos. Una vez finalizó su uso, las huellas y orificios de la actividad extractiva se sellaron, pero la zona continuó utilizándose como escombrera, y se terminó convirtiendo en un vertedero para todo tipo de residuos, desde colchones hasta muebles y electrodomésticos. Este punto negro era visible, además, desde un margen de la carretera que une las localidades de Tornos y Bello, mientras que desde el otro se veía la laguna: un contraste paisajístico negativo y una preocupación

generalizada para los habitantes de la comarca, muy concienciados con la conservación de este entorno, por la mala imagen que se estaba dando.

Recuperación... y revalorización

En el Patronato de la Reserva Natural de la Laguna de Gallocanta, del que forman parte los tres socios, eran conscientes del problema. En una de sus reuniones, SEO Birdlife Aragón propuso su restauración (la ONG ya había salvado a la laguna de un proyecto de desecación en los años 70), y el Ayuntamiento de Tornos accedió de inmediato a colaborar con la inversión. El proyecto, solicitado en 2018 a través de la línea de apoyo “Proyectos de colaboración entre particulares” de ADRI Jiloca-Gallocanta, finalizó en 2020.

Los objetivos de la iniciativa eran, por un lado, frenar la deposición ilegal de residuos, y por otro, poner en valor este punto para observar las aves (aprovechando la elevación natural del terreno) y aumentar el número de visitantes en esta zona. El resultado es un mirador limpio, re-



Autor: Olsacu

vegetado y acondicionado para las visitas, con paneles informativos, mobiliario, aparcabici y una zona de sombra. En la carretera, se ha señalado la entrada a la zona de observación.

Los promotores destacan que es un mirador estratégico, desde donde es visible el espectáculo de la entrada y la salida de las formaciones grullas en la laguna. Los negocios de turismo rural lo recomiendan, y los guías llevan allí a sus clientes. Además, la instalación ha ayudado a descongestionar el centro de interpretación. Ricardo Rodrigo, alcalde de Tornos, señala que “antes nadie paraba en ese punto y, desde que se abrió el mirador, raro es el día que no hay visitantes”.



Proyecto: REVERGEO

Dónde: Tornos (Teruel).

Tipología: restauración paisajística y biodiversidad.

Quién: ADRI Jiloca-Gallocanta, Ayuntamiento de Tornos, SEO BirdLife-Aragón

Descripción: proyecto de restauración paisajística para convertir un vertedero ilegal en un observatorio de aves.

Contexto y resultados: la comunidad rural del territorio y los gestores del espacio protegido, concienciados del negativo impacto del vertedero irregular, pusieron en marcha este proyecto. Han transformado ese punto negro en un observatorio estratégico de aves. Se ha revegetado la zona, señalado los accesos, y se ha instalado mobiliario para los visitantes.

Financiación: FEADER (Leader): 7.443,82 euros (a través de la línea de apoyo Proyectos de colaboración entre particulares). Gobierno de Aragón: 1.860,95. SEO Birdlife: 15.900.

Ayto. Tornos: 6.402,9.

WEB y Contacto: SEO BirdLife Aragón: aragon@seo.org - 616 380 905 - 976 373 308 - seo.org/aragon / Ayuntamiento de Tornos: 978 734 301 www.tornos.es / ADRI Jiloca-Gallocanta: gerencia@adri.es - 978 732 237 / 639 774 234 - www.adri.es

Preservando las variedades de Olivos de Aragón



Al dictado de los mercados agrarios, que durante décadas solo favorecieron las variedades más rentables, dejaron de cultivarse en muchos lugares algunos ecotipos locales, quizá menos productivos, pero perfectamente adaptados y de gran valor genético; entre ellos, varias variedades de olivo en diferentes regiones españolas. El proyecto Olivos de Aragón pretende preservar, catalogar y dar a conocer sus variedades locales de olivar para que, en un futuro, estén a disposición de sus agricultores, ingenieros, almazaras y viveros.

Joaquín Lorenzo, gerente del GAL Bajo Aragón-Matarraña (OMEZYMA), es el coordinador de **Olivos de Aragón**, un proyecto que está identificando y dando a conocer las variedades locales de olivo de Aragón en favor de una olivicultura más sostenible. Como ingeniero agrónomo sensibilizado con la actual transformación del olivar tradicional, Joaquín apuesta por la conservación de este patrimonio genético y por la utilidad de variedades más adaptadas a los condicionantes ambientales del territorio.

En Aragón ya existían algunos estudios sobre variedades locales de olivo en Huesca y la parte occidental de Zaragoza, y quedaba por prospectar la zona central zaragozana y toda la provincia de Teruel. Joaquín nos habla del proceso de rejuvenecimiento del olivar tradicional, que se está adaptando a la recolección mecaniza-

da con variedades más comerciales. El 90 % de los olivos de este territorio es de la variedad empeltre; se desconocían variedades de olivo dispersos en él (árboles que han sobrevivido cientos de años en algún caso). Al reconocer y catalogar este patrimonio genético, se están recuperando variedades resistentes a la sequía, heladas, enfermedades o plagas —Joaquín apunta que con ellas se reduciría la aplicación de fitosanitarios— así como tener la posibilidad producir aceites o aceitunas de mesa diferentes a los convencionales.

Muchos socios y tareas, un objetivo común

Junto a OMEZYMA, trabajan en el proyecto el GAL ADECOBEL, los Viveros Mariano Soria, la almazara Aceites Lis y la asociación de fruticultores AFRUCCAS. Los dos GAL y AFRUCCAS

—en colaboración con cooperativas agroalimentarias, agentes forestales, oficinas comarcales agrarias y voluntarios— analizaron qué zonas del territorio eran más interesantes para hacer la prospección. Para el trabajo de campo contaron con la **Red de Semillas de Aragón**. Viveros Mariano Soria ha hecho la reproducción de las variedades, y la almazara Aceites Lis ha caracterizado el aceite mediante su analítica y cata. Asimismo, han contado con centros de investigación, como la **EPS de Huesca**, destacando el papel del **CITA** como proveedor científico para el análisis de ADN de las variedades encontradas.

De las muestras de ADN que hasta ahora han llevado a analizar al Banco Germoplasma de Córdoba, 30 han resultado ser variedades distintas a las ya registradas. Actualmente dichas variedades se están registrando y se están reproduciendo en estaquilla. Todas ellas se mantendrán en una finca del Gobierno de Aragón (en Alcañiz), con la idea de que cualquier vivero pueda acudir a la colección viva de variedades locales de Aragón para reproducir este material vegetal.



En las campañas de campo se encontraron **árboles singulares** muy grandes, por lo que han incluido su localización en la web del proyecto, además del mapa con las variedades nuevas encontradas.

OMEZYMA continuará para terminar la colección de variedades locales y, por otro lado, quieren fomentar el oleoturismo y la gastronomía local, utilizando como recurso los árboles singulares identificados y las nuevas variedades de aceites obtenidas.



Proyecto: Olivos de Aragón

Dónde: Comarcas del Bajo Aragón, Matarraña y Campo de Belchite.

Tipología: cambio climático y biodiversidad.

Quiénes: OMEZYMA, ADECOBEL y otras entidades asociadas. Joaquín Lorenzo, gerente del Grupo OMEZYMA.

Descripción: proyecto destinado a conocer las variedades locales de olivo de Aragón para preservar la diversidad del olivar tradicional, no perder material genético, catalogar las variedades locales y que, en un futuro, puedan ser utilizadas en favor de una olivicultura más sostenible.

Contexto y resultados: en un contexto actual de transformación del olivar tradicional, este proyecto ha conseguido identificar y dar a conocer 30 variedades locales nuevas, muchas de las cuales se corresponden con olivares y árboles centenarios adaptados a las condiciones ambientales del territorio.

Financiación: 80 % FEADER: 48.080 euros. PDR Aragón: Subvenciones solicitadas para el apoyo a las acciones de cooperación de agentes del sector agrario. Un 20 % Gobierno de Aragón (fondos propios): 12.020 euros.

WEB y Contacto: <https://olivosdearagon.com> - OMEZYMA: joaquin@omezyna.es
639 642 678 / 978852011 - <https://omezyna.es>

Vinyes Domènech: expresando El Priorat con viticultura sostenible



Pxhere

Al sur del Priorat, dentro del Espacio de Interés Natural de la Serra de Llaberia, se encuentra Vinyes Domènech, un proyecto familiar de viticultura comprometida con la protección del entorno y la sostenibilidad. En 2002 empezaron a trabajar de manera ecológica y, más recientemente, han incorporado técnicas de agricultura regenerativa. Con un enfoque innovador, optimizando los recursos y respetando el medio natural, su bodega es hoy totalmente autosuficiente. Su dedicación ha sido reconocida con prestigiosos premios, reflejo de su calidad y compromiso con la tradición y el territorio.

El Espacio de Interés Natural de la Serra de Llaberia alberga un gran patrimonio cultural y natural, evidenciado en sus senderos históricos, sus construcciones de piedra seca y una gran diversidad florística.

En este entorno privilegiado se sitúa **Vinyes Domènech**, un proyecto vitícola familiar con un fuerte compromiso con la protección del entorno y el medioambiente. Desde sus inicios, hace ya más de dos décadas —y sin experiencia previa con la viticultura—, su premisa ha sido siempre “respetar al máximo el entorno y buscar su total expresión”, en palabras de Andreu Fernández, enólogo y responsable de viticultura. Con ella en mente, empezaron a

trabajar los viñedos de forma ecológica y, con el tiempo, adoptaron alguna técnica de agricultura biodinámica —como la aplicación de ciertos preparados vegetales— ajustando las prácticas vitícolas a la realidad de estas parcelas que gozan de un microclima favorable y suelos ideales para obtener uvas de gran calidad.

Más recientemente, conscientes de la importancia de entender y cuidar los suelos, han sido pioneros en la región de El Priorat en incorporar técnicas de agricultura regenerativa. Por ejemplo, las plantaciones más recientes han sido diseñadas bajo el sistema de la línea clave (*Keyline design*) que permite optimizar la gestión del agua.

Autosuficientes y multipremiados

Uno de los elementos clave en su sostenibilidad es haber sido capaces de lograr autosuficiencia en el abastecimiento de energía y agua, gracias a la bodega diseñada con criterios bioclimáticos, al uso de energías renovables y a un sistema de acequias, balsas y depósitos que minimizan la necesidad de insumos externos.

Vinyes Domènech también destaca por su carácter innovador. Participan activamente en el Grupo Operativo **Biodiversidad del entorno de los viñedos y calidades del vino**, que estudia cómo los elementos florísticos del paisaje que rodea los viñedos pueden verse reflejados en los vinos elaborados en ese entorno. Los esfuerzos por recuperar variedades locales como la garnacha peluda y estudiar las mejores combinaciones de variedades y prácticas agrícolas, destacan su compromiso con el territorio y la voluntad de adaptarse a las nuevas condiciones climáticas.

Su enfoque hacia la sostenibilidad y la calidad han sido reconocidos con varios premios,



como el Premio DO Montsant a la Mejor Viña-Viticultor en 2018, el **Premio Vinari** al Mejor Proyecto Ecológico en 2023. Y su vino *El Teixar* ha obtenido del INCAVI el reconocimiento como **Vino de Finca Calificada** —el primero que lo consigue en la D.O Montsant y el cuarto en toda Catalunya—: una denominación que requiere un perfecto conocimiento del terreno y que enfatiza en este tipo de vinos la importancia del suelo, el clima y las variedades locales.



Proyecto: Vinyes Domènech

Dónde: Capçanes (Tarragona, Catalunya)

Tipología: viticultura sostenible, gestión de recursos naturales

Quién: Familia Domènech-Nogueroles

Descripción: proyecto vitivinícola familiar en la comarca del Priorat, destacado por su enfoque hacia la conservación del patrimonio natural de la finca, así como por su carácter innovador.

Contexto y resultados: cuentan con 13 ha en producción ecológica certificada, están incorporando prácticas de viticultura regenerativa. Sus prácticas y sus vinos han sido reconocidos con el Premio DO Montsant a la Mejor Viña-Viticultor en 2018, Premio Vinari al Mejor Proyecto Ecológico en 2023 y reconocimiento de su vino ‘El Teixar’ como Vino de Finca Calificada por parte del INCAVI.

Financiación: FEADER (LEADER 2016: 30.423 euros para ampliar y mejorar la bodega). Otros: fondos propios, PAC y FEDER (Fondos Europeos de Desarrollo Regional).

WEB y Contacto: www.vinyesdomenech.com - info@vinyesdomenech.com - Facebook, Instagram y X: [@vinyesdomenech](https://www.instagram.com/vinyesdomenech) - Youtube: [@vinyesdomenech7023](https://www.youtube.com/@vinyesdomenech7023)

ENFOCC: energía y gestión forestal sostenibles en la Catalunya rural



Pixabay

El proyecto ENFOCC, acrónimo de Energía, Forest i Canvi Climàtic, se ha convertido en un referente de cooperación entre grupos de acción local (GAL) por su alto nivel de actividad y participación. Coordinado por la Associació per la Gestió del Programa LEADER Ripollès Ges Bisaura, el proyecto comprende en el actual periodo de programación a 10 grupos de acción local de Catalunya, tiene nuevo nombre (ENFOCC 2030), objetivos renovados... pero mantiene su premisa de caminar hacia una nueva economía verde en la que la eficiencia energética haga de sus territorios lugares más sostenibles y prósperos.

Desde sus inicios en 2015, ENFOCC ha centrado su trabajo en tres ejes principales: la transición energética, la movilidad sostenible y la gestión forestal. Su enfoque, siempre ligado a la mitigación del cambio climático, partió de las necesidades locales del grupo coordinador, que abarca la comarca del Ripollès y la Vall del Ges, Orís i Bisaura, territorios caracterizados por su entorno montañoso y forestal. Pero en su recorrido el proyecto ha sabido adaptarse y difundirse por los territorios de los grupos cooperantes.

En el ámbito de la transición energética, ENFOCC ha promovido el cambio de modelo energético mediante el fomento de las energías renovables basadas en fuentes endógenas como la biomasa forestal, abundante en el territorio. A través de la plataforma TE21, han demostrado

la viabilidad de la transición energética en distintas regiones de Catalunya, mediante modelos de cálculo y estudios de costes. Además, han sido pioneros en la creación de comunidades energéticas, gracias a una divulgación activa y a la elaboración de documentos como su Guía para la administración local de Comunidades Energéticas.

Por su parte, la movilidad sostenible, detectada como una necesidad crucial en los territorios rurales, ha sido promovida potenciando la adopción de vehículos eléctricos municipales compartidos y proyectos de bicibus para el transporte escolar. Estas iniciativas no solo reducen las emisiones de carbono, sino que también mejoran la accesibilidad y generan cohesión social en las comunidades rurales.

En cuanto a la gestión forestal, ENFOCC ha gestionado proyectos del Programa CLIMA FES-CO2 para compensar las emisiones de CO2, potenciando el uso de calderas de biomasa local, que han ahorrado unas cantidades de gases de efecto invernadero valoradas en 127.546 toneladas de CO2.

También han realizado estudios sobre la viabilidad del pastoreo en zonas forestales y de monte, y han impulsado el espacio test de la Vall del Ges, Orís i Bisaura, el primer espacio test ganadero de Catalunya.

Nueva etapa, retos renovados

De cara al futuro, y para el nuevo periodo de programación 2023-2027, ENFOCC sigue activo como ENFOCC 2030, sin olvidar sus objetivos originales y adaptado a nuevas necesidades, para empezar a trabajar también en nuevas temáticas como la agricultura regenerativa, la tracción animal moderna, los espacios test agrarios y la bioconstrucción, entre otros.

La larga trayectoria de ENFOCC, el impacto sobre los territorios a nivel de ahorro energético



y económico, y las numerosas actuaciones de divulgación y concienciación realizadas estos años demuestran el potencial de la cooperación en proyectos de ámbito supracomarcal para poder enfrentar desafíos globales desde una perspectiva local.



Proyecto: ENFOCC. Energía, Forest i Canvi Climàtic

Dónde: Catalunya

Tipología: cooperación y transición energética frente a cambio climático

Quiénes: 10 Grupos de Acción Local de Catalunya, coordinados por la 'Associació per la Gestió del Programa LEADER Ripollès Ges Bisaura'

Descripción: proyecto de cooperación que promueve el desarrollo sostenible de los territorios rurales, impulsando la transición energética, la movilidad sostenible y la gestión forestal.

Contexto y resultados: entre 2015 y 2023, ENFOCC ha potenciado la creación de comunidades energéticas, la implantación de calderas de biomasa local, proyectos de transporte sostenible, o un espacio test ganadero, entre muchas otras actuaciones.

Financiación: presupuesto total de 713.370 euros (306.749 euros FEADER) en el periodo 2014-2022.

WEB y Contacto: www.ripollesgesbisaura.org - leader@ripollesgesbisaura.org : Instagram y X: @LeaderRGB - Facebook: @leaderripollesgesbisaura

Insectropía: superalimento para el ganado



Una antigua nave de cerdos en Villanueva de los Caballeros (Valladolid), acoge ahora la producción de un tipo de animales muy diferentes, pero de los que también “se aprovecha todo”: larvas de escarabajo Tenebrio molitor, más conocidos como gusanos de la harina. Allí, un diseñador gráfico, Israel Benito, ha logrado establecer un negocio largamente meditado, que resulta sorprendente por su alto rendimiento y sostenibilidad, el bajo coste de sus recursos, y por la variedad de usos comerciales posibles. El principal: ser un superalimento de alto valor proteico para ganado de granja.

La granja de insectos de Israel Benito es la primera de este tipo en toda Castilla y León. Israel, diseñador de formación, llevaba tiempo con esta idea, buscando cambiar de sector y de ambiente, pero no comenzó hasta 2023, después de conseguir que la Junta de Castilla y León reconociese la insecticultura como un tipo más de ganadería, y ya pudiera acceder a una ayuda a la incorporación y mejora agraria y ganadera.

“La cría de insectos supone una alternativa sostenible en la alimentación”, comienza diciendo Israel. Con **Insectropía**, está criando larvas de **Tenebrio molitor**, el gusano de la harina, de las que destaca sus ventajas nutricionales y económicas, y su variedad de acabados: **te-**

nebrio deshidratado, **harina de tenebrio** (si al insecto deshidratado se le somete a molienda), o el propio tenebrio vivo. Israel señala, además, que, como alimento del ganado, reduce costes nutricionales, y acelera el crecimiento de los animales.

También apunta el aprovechamiento de subproductos como el **frass**, o guano de tenebrio (los excrementos del escarabajo), que además es inodoro. Israel también fabrica este **abono natural**, del que comenta que despierta mucho interés: “Tiene muchas propiedades para la tierra; sobre todo en invernaderos en los que la tierra está súper saturada, este subproducto es ideal”. Y existen otras posibilidades: hay empresas que extraen la quitina para cosméticos, y también tiene aplicaciones en la industria farmacéutica.

Obtener mucho con poco

A nivel de recursos se dan varias ventajas: la cría apenas consume agua en su proceso, y los tenebrios se alimentan de desechos orgánicos –distintos salvados de especies vegetales, patatas, cereales–, lo que supone una producción muy respetuosa con el medioambiente y casi sin residuos: “Los tenebrios aprovechan prácticamente todo; por ejemplo, las peladuras de patatas”.

La cría de tenebrio conlleva varias fases, como la separación de larvas vivas y muertas, el proceso de reproducción, la alimentación de los adultos y las larvas, y el manejo de los huevos para mantener el ciclo de reproducción. En el proceso es esencial mantener condiciones de temperatura y humedad óptimas (26°C-27°C y 65 % de humedad). Cada adulto tiene cinco puestas de huevos, y cada ciclo de huevo a adulto dura unos 3 meses.

Recuperar y adaptar la antigua granja de cerdos no estuvo exento de dificultades, como acondicionar las instalaciones, que llevaban más de 50 años cerradas. Ahora, con el nuevo uso, se ha evitado el deterioro de la infraestructura, “dándole vida”, concluye Israel.



Proyecto: Insectropía

Dónde: Villanueva de los Caballeros, 47850, Valladolid

Tipología: insecticultura, producción sostenible, gestión de recursos naturales

Quiéne: Israel Benito

Descripción: granja de insectos, dedicada a la producción de gusanos de la harina (escarabajo *Tenebrio molitor*) con destino a la alimentación animal y su uso como abono

Contexto y resultados: Israel Benito, preocupado por la sostenibilidad y con ganas de cambiar de sector ha iniciado una actividad de insecticultura, con una cadena de suministro sostenible, respetuosa con el medio ambiente. Su negocio está dando una segunda vida a una vieja granja porcina.

Financiación: 80.646,99 euros FEADER (Ayudas a la incorporación y de modernización agraria).

WEB y Contacto: Israel Benito - 615 838 314 - info@insectropia.com - insectropia.com

Granja Zael: vacas en pastoreo eficiente, sin piensos ni establos



La gestión del pastoreo que está realizando Andrés Gómez en su granja de vacuno de carne en extensivo está siendo fundamental para mejorar los suelos agrarios donde pacen, además de para el propio bienestar de los animales y la calidad de la carne que producen. Situada en la pequeña localidad burgalesa de Zael –zona tradicionalmente cerealista–, su actividad ganadera se desarrolla, además, en régimen extensivo estricto, sin estabulación y solo a pasto: una actividad anómala en la comarca, que está demostrando ser ejemplo de simbiosis agricultura-ganadería.

Andrés Gómez desarrollaba su actividad como ingeniero técnico agrícola en la acuicultura, pero decidió iniciar la aventura de hacer ganadería regenerativa en, Zael (Burgos), el pueblo de sus abuelos maternos, sin disponer de ninguna tierra (aún hoy, las tierras que está trabajando, están únicamente con un contrato de aprovechamiento de pastos).

Zael es una zona netamente agrícola, no ganadera: “Terreno de pasto, aquí, no hay; lo poco que hay es del ayuntamiento como terrenos comunales, o rastrojeras”, explica Andrés. Era una dificultad añadida para el joven ganadero,

que decidió formarse bien en ganadería regenerativa antes de lanzarse a comprar las primeras 25 terneras, en 2018. Cinco años más tarde comenzó a producir y vender la carne de sus primeros terneros cebados. Actualmente, ya plenamente asentado, trabaja asociado con Mario Hernando –nuevo ganadero, como él– y juntos pastorean y cuidan una cabaña de 140 cabezas.

Ventajas del pastoreo dirigido

“Hacemos un cercado para cada día”, comenta Andrés, en función de “la cantidad de comida que pueden tener”. En el manejo dirigido, es clave ir concentrando la carga ganadera cada

día en una zona diferente, nunca demasiado amplia. Con ello se evita la selección de plantas por las vacas, que comen en manada todas las especies de la parcela cercada ese día, sin elegir y sin atiborrarse: “De esta manera aprovechas todo –continúa explicando Andrés–; “además, a nivel medioambiental, si (las vacas) seleccionan, las plantas menos deseables empiezan a invadir porque no son consumidas, y las más palatables pues empiezan a ser sobrepastoreadas y mueren”.

Por otro lado, aunque el pasto se regenera en pocos meses, no vuelven a esa parcela hasta el año siguiente, ya que hacen “como un círculo por todo el pueblo”. Con este manejo se consigue la regeneración de todas las plantas, la recuperación del terreno y se garantiza una alimentación equilibrada para los animales. Gracias a esta gestión están transformando tierras de muy baja productividad –solo aptas, en principio, para cereal, y con mucha maquinaria– en praderas más fértiles, aptas para la cría de ganado de carne. Esto resulta beneficioso en términos de biodiversidad y cambio climático, ya que el cultivo del cereal, en esta comarca, se hace con bastante roturado del terreno con



el arado y esto tiene un impacto negativo en pérdidas de carbono y desertización.

Otra ventaja de su manejo es que mantiene el ganado al aire libre, con mínima inversión en infraestructuras. Sus vacas, cruce de la rústica asturiana de montaña y la angus escocesa (muy resistente al frío), soportan la intemperie todo el año. Y aunque son relativamente pequeñas, producen más kilos de carne por hectárea. Una carne de calidad excelente, por su alimentación cien por cien a pasto, que venden de forma directa a través de un carnicero de confianza que les prepara lotes, aunque son ellos mismos quienes reparten los paquetes.



Proyecto: Granja Zael

Dónde: Zael (Burgos)

Tipología: ganadería regenerativa, gestión de recursos naturales, cambio climático

Quiénes: Andrés Gómez y Mario Hernando

Descripción: ganadería regenerativa, para carne y en extensivo estricto, en un entorno eminentemente agrícola, sin apenas presencia de ganadería de vacuno y sin antecedentes familiares.

Contexto y resultados: Andrés es ingeniero agrícola y trabajaba en acuicultura, pero decidió emprender en el pueblo de sus abuelos, con una pequeña cabaña vacuna de 25 cabezas hace tan 4 años. Actualmente vende su carne de forma local y está comenzando a tener cierta rentabilidad.

Financiación: 19.000 euros en pagos de la PAC.

WEB y Contacto: Andrés Gómez Cuadrado - 659 83 81 57 - FB: @granjazael - IG: [instagram.com/granjazael](https://www.instagram.com/granjazael)

Granja ecológica Prados Montes: preservando las razas y cultivos locales.



Entre los macizos de Ayllón y Somosierra está la *Sierra del Rincón* o “sierra pobre” de Madrid, Reserva de la Biosfera. En uno de sus pueblos, Montejo de la Sierra, se encuentra la *Granja Prados Montes*, un proyecto con el que Ana Ruiz de Ozaeta y su marido Guillermo llevan 13 años desarrollando un agrosistema sostenible, unido a una forma de vida muy ligada al territorio y al mantenimiento de usos agrícolas y ganaderos tradicionales. Sus producciones ecológicas, que ellos mismos comercializan, se completan con visitas guiadas, cursos y talleres, como actividades complementarias de la explotación.

La finca tiene unas cinco hectáreas y está dividida en diferentes zonas. En sus plantaciones cultivan variedades locales, algunas en peligro de desaparición en la sierra, como los peros de La Hiruela. Tienen también madroños, cuya flor es fundamental para sus abejas de la especie ibérica negra; ajos; un invernadero de hortalizas con certificación ecológica; una compostera con lombrices donde aprovechar todos los residuos orgánicos; y un huerto familiar con fresas, patatas, calabacines y cebollas. En zonas semiboscosas los árboles protegen a otras plantas más pequeñas (madroños, matas de fresas y frambuesas, ruibarbo...). Y con sus ovejas colmenareñas, autóctonas de Madrid, y sus

cabras del Guadarrama, Ana realiza un pastoreo tradicional, extensivo y a pasto, conservativo del paisaje, con el que logra un desbroce que previene los incendios forestales: “Mi rebaño lo deja todo a ras, todo peladito; no matan la planta, la regeneran”.

Para conseguir un manejo respetuoso con los ciclos y la biodiversidad local —como el lobo, frecuente en la zona— Ana implementa medidas sostenibles en todas las áreas: mastines guardianes del ganado, setos vivos, flora ornamental, charca para anfibios, colmenas de abejas ibérica negra —de las que crían reinas para nuevas colmenas— cajas nido, hotel de insectos... Disponen, además, de un pequeño gallinero móvil, que, además de darles huevos, mejora

los suelos: “Las gallinas son unas limpiadoras natas”—comenta Ana—, “sobre todo las negras: son muy voraces con los topillos y ratones”.

Hacer y enseñar a hacer

Además de producir, la Granja Prados Montes hace la venta de sus productos (destinados a hostelería, venta directa y grupos de consumo), y ofrece cursos y talleres de manualidades de lana y actividades de agroturismo en el entorno de su actividad, con visitas de particulares y colegios, para que puedan conocer in situ la actividad diaria, pastoreen con el rebaño, convivan un día con los demás animales y cultivos y, dependiendo de la época del año, visiten la huerta y aprendan sus labores.

Su vínculo con el territorio ha propiciado la colaboración con diferentes entidades como la *Asociación de criadores de ovino de la raza colmenareña* (de la que Ana es la actual presidenta), la Reserva de la Biosfera Sierra del Rincón, las universidades Autónoma y Complutense, el IMIDRA... y con asociaciones como *La Troje*, *De yerba* y *Germinando*. Con ellos parti-



cipan en proyectos de recuperación de plantas silvestres, las cajas nido para murciélagos y pequeñas aves (como carboneros y herrerillos), el hotel de insectos (vitales para el equilibrio ecológico); y han firmado un acuerdo de custodia del territorio con la *Fundación Internacional para la Restauración de los Ecosistemas (FIRE)* que les avala como explotación que desarrolla todas las buenas prácticas para mejorar y preservar la biodiversidad. Totalmente comprometida con su proyecto —“la tarde del día que nos casamos vinimos a trabajar en la granja”, comenta— Ana sueña con dar más valor a los servicios de agroturismo para generar puestos de trabajo y lograr una mayor conciliación laboral y familiar.



Proyecto: Granja Prados Montes

Dónde: Montejo de la Sierra (Madrid)

Tipología: cambio climático, biodiversidad y gestión de los recursos naturales.

Quién: Ana Ruiz de Ozaeta

Descripción: granja familiar ecológica que busca generar un agrosistema respetuoso con el medio. Produce con agricultura ecológica certificada y organiza visitas.

Contexto y resultados: además de su producción agraria (140 ovejas, 100 colmenas...) están mejorando la biodiversidad con especies autóctonas de la Sierra del Rincón (peros, madroños...) y nichos para la fauna silvestre.

Financiación: 18.000 euros de financiación FEADER como Ayuda para la primera instalación de jóvenes agricultores. PEPAC: Ayudas para la mejora de explotaciones agrarias.

WEB y Contacto: Ana Ruiz de Ozaeta, Camino casa del agua, 28190 Montejo de la Sierra (Madrid) proyectopradosmontes@gmail.com - www.granjapradosmontes.com - 647 514 302

Destilería Aromáticas Rafa: economía circular e innovación verde



Pxhere

Rafa Martínez Serrano es hijo y nieto de productores de lavanda. Después de diez años llevando su plantación de aromáticas a destilerías de otras comarcas, con altos costes de transporte y servicio, decidió construir en Escamilla, en su Alcarria natal, una destilería de aceites esenciales que da servicio a sus producciones y a las de otros cultivadores de lavandín y espliego de la zona. Además, la nave es casi autosuficiente energéticamente. Ahora está buscando cómo aprovechar el residuo de la lavanda como combustible en la destilación y poder configurar, así, una destilería 100 % de economía circular.

La idea de Rafa, plenamente lograda, era volver a tener una destilería en Escamilla (Guadalajara). Este municipio alcarreño, en el que siempre se cultivó mucha lavanda, fue uno de los primeros pueblos de la región que tuvo una destilería de aromáticas. Sin embargo, con la despoblación, aquella industria desapareció, dando lugar a un incremento de los costes de transporte hasta la destilería de otro municipio en todas las explotaciones de la zona.

Este joven agricultor y emprendedor ha ideado una destilería de biomasa que funciona por vapor procedente de la combustión de huesos de aceituna y melocotón o de astillas. Además, su

instalación es eléctricamente autosuficiente ya que dispone de placas fotovoltaicas (el no poder salvar la elevada distancia de la nave a la acometida eléctrica le obligó a hacer de la necesidad virtud). Y en un futuro, tiene como objetivo lograr una economía completamente circular, si consigue que el vapor de combustión proceda del propio residuo de la lavanda, de modo que la destilación no generaría ningún gasto material.

La destilería se encuentra en una finca rústica, fuera del pueblo —funcionar con biomasa les obligó a retirarse del casco urbano para no afectar al pueblo con el humo—, lo que les complicó el tema administrativo: “No es lo mismo que se lleve a cabo una actividad en suelo rústico que en suelo urbano”, comenta Rafa.

Canales cortos, clientes internacionales

Actualmente, la destilería comercializa al por mayor en mercados nacionales e internacionales. Sus clientes son productores de perfumes, colonias, jabones, champús y otros productos elaborados con lavanda. Usa canales cortos de comercialización, sin intermediarios, “imprescindibles para poder ser competitivos y que tu negocio sea rentable, que no es fácil”, añade.

Para llevar a cabo este proyecto Rafa Martínez ha contado con la Federación de Asociaciones para el Desarrollo Territorial del Tajo-Tajuña (FA-DETA), no sólo para la gestión económica, sino para reducir la carga burocrática: “Sin su ayuda, no hubiese sido posible”, afirma.

Su compromiso con el entorno ha logrado un proyecto de economía 90 % circular, con procesos respetuosos con el medio ambiente, energías renovables y estrategias de mercado basadas en canales cortos de comercialización. Si logra aprovechar los residuos de la lavanda para que sirvan como material de combustión y generen el vapor necesari-



rio para la destilación, habrá cerrado el círculo para ser una destilería, completamente, de economía circular.

En un futuro, Rafa espera mantener o incrementar su producción, y darle un valor añadido con visitas guiadas a sus campos y nave, talleres para enseñar cómo se destila... de modo que su actividad sirva para atraer turismo a su pueblo.



Proyecto: Destilería de Aromáticas Rafa

Dónde: Escamilla (Guadalajara)

Tipología: cambio climático y gestión de recursos naturales.

Quién: Rafael Martínez Serrano

Descripción: proyecto de destilación de aceites esenciales de lavanda con una nueva nave, abastecida energéticamente por placas solares y biomasa con huesos y astillas, que quieren sustituir por pellets del propio residuo de lavanda. La nave presta servicio también a otros productores de la zona

Contexto y resultados: en la comarca siempre se ha cultivado lavanda y ya había tenido una destilería, pero la despoblación de la zona la hizo desaparecer. La nave construida busca un modelo económico circular que reduzca todo lo posible la generación de residuos y aprovechar al máximo los que genera.

Financiación: FEADER: 117.528, 97 euros, Convocatoria PDR 2022 (Apoyo a las inversiones en transformación/comercialización y/o desarrollo de productos agrícolas)

WEB y Contacto: Rafael Martínez Serrano - rafies@hotmail.com - 941 447 186

Ballesteros GENERA: energía municipal, renovable e innovadora



El municipio de Ballesteros de Calatrava (Ciudad Real) ha logrado constituir con el proyecto Ballesteros GENERA el primer Mercado Local de la Energía (MLE) de España. Con fuentes exclusivamente fotovoltaicas, esta iniciativa no solo ha logrado reducir el recibo de la luz y la huella de carbono, sino también lograr la plena soberanía energética del municipio. Impulsado por la empresa MásInteligencia y el Ayuntamiento de la localidad, la comunidad energética constituida genera, almacena y gestiona el 100 % de la energía demandada por los vecinos y pymes del municipio, gracias a una microrred inteligente de recursos distribuidos.

La idea de crear comunidades rurales energéticas surge en MásInteligencia con el incremento y volatilidad del precio de la luz en España en los últimos años. Tras realizar en estudio en varios municipios ciudadreales, vieron que Ballesteros de Calatrava, 371 habitantes, con una despoblación importante, y necesitado de proyectos que generasen actividad económica, era el candidato ideal para desarrollar un proyecto piloto que hiciera alcanzable la soberanía energética y favoreciera la llegada de nuevos agentes y pobladores. El Ayuntamiento aceptó y amparó la idea y el proyecto se puso

en marcha en 2021. La clave del éxito radica en haber sabido constituir una microrred eléctrica inteligente y autónoma, con energía 100 % renovable. Gracias a la avanzada instalación solar fotovoltaica construida en unos terrenos del ayuntamiento, se puede garantizar la cobertura del 100 % de la demanda energética de todos los asociados, desvinculada del mercado eléctrico. El corazón de esta operación es un software de gestión, desarrollado ad hoc, que permite monitorizar todos los flujos energéticos y optimizar el funcionamiento de la red, maximizando la eficiencia y sostenibilidad en cada kilovatio suministrado.

Primer mercado local de energía de España

Los inicios del proyecto fueron difíciles, pero lograron constituir el primer **Mercado Local de Energía de España** (marca registrada por MásInteligencia), un hito en la innovación energética del país: “La normativa europea aún no se había transcrito y la legislación española estaba muy verde”, comenta José Manuel Suárez, director de operaciones de MásInteligencia.

Para la financiación han contado con fondos de Campo 3 Generación S.L., empresa liderada por MásInteligencia, y la **Asociación para el Desarrollo del Campo de Calatrava**, que, a través de las ayudas LEADER del Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural (FEADER), ha contribuido con el 42 % del coste. El ayuntamiento y los vecinos no han tenido que asumir ningún gasto: las instalaciones se amortizan progresivamente con el ahorro que generan y, finalizado el plazo de amortización, la propiedad pasará a ser de los vecinos y vecinas de Ballesteros de Calatrava. La inversión inicial, de casi 338.000 euros, estará amortizada en siete años, momento en el que el ahorro en la factura se estima sea



del 80 %. Ahora el ahorro está entre el 20 y el 40 %, dependiendo de la tarifa previa de partida de cada asociado.

La labor de ‘Ballesteros GENERA’ se ha visto recientemente reconocida con la obtención del prestigioso Premio EnerAgen2023, otorgado por la **Asociación de Agencias Españolas de Gestión de la Energía** (EnerAgen) por ser “la mejor actuación en pro de la Transición Energética en materia de Comunidades Energéticas del año 2023”. En un futuro, el proyecto prevé aumentar la producción e instalaciones para que este tipo de energía verde llegue a todo el municipio.



Proyecto: Ballesteros GENERA

Dónde: Ballesteros de Calatrava (Ciudad Real)

Tipología: cambio climático y gestión de los recursos naturales.

Quién: Inteligencia Para el Ahorro Energético S.L. (MásInteligencia), Campo 3 Generación S.L. y Asociación para el Desarrollo del Campo de Calatrava

Descripción: comunidad energética municipal que cuenta con una planta solar fotovoltaica, asociada a un complejo sistema de almacenamiento inteligente, y un software de gestión propios

Contexto y resultados: el proyecto ha permitido a los vecinos y empresas del municipio ser completamente independientes de las empresas energéticas, sin realizar ninguna inversión o desembolso, y a precios más bajos (consensuados anualmente en un modelo democrático y participativo).

Financiación: 338.000 euros, de los cuales son fondos FEADER 138.108,50 (Convocatoria PDR 2020, Ayuda a la Creación de una comunidad de energías renovables).

WEB y Contacto: www.masinteligencia.es - info@masinteligencia.es - 620 328 044

Bioterreta Custodia Agraria: agroecología en común para recobrar tierras



Autor: Kent wang

La toma de conciencia de Jordi López sobre la degradación que sufría el paisaje agrario de la comarca de la Vall d'Albaida fue el detonante para la puesta en marcha de Bioterreta Custodia Agraria. Con presencia ya en cuatro comarcas valencianas, su objetivo es frenar el abandono agrícola y reactivar las tierras de cultivo para recuperar su valor, tanto en el plano socioeconómico como medioambiental. Para ello, Bioterreta se apoya en pilares como la agroecología, la tecnología, la custodia agraria o el trabajo colaborativo. Gracias a su trabajo se han recuperado ya más de 3.000 hectáreas en toda la Comunidad Valenciana.

Era el año 2016, un tiempo en el que la Comunidad Valenciana encabezaba el ranking de tierras de cultivo abandonadas, con 162.896 hectáreas. En una visita a sus abuelos, en Benicolet (Valencia), Jordi López se percató de que el paisaje de la zona estaba cambiando debido al abandono agrícola: no se parecía al que recordaba de cuando era niño. Ese fue el punto de arranque de **Bioterreta Custodia Agraria** que, años después, junto a Ángela Gimeno y Miguel Canet (cofundadores y gestores del proyecto) y José Ariel Guevara (gestor del voluntariado), se configuró como una asociación de custodia del territorio. Según sus creadores, este proyec-

to debe entenderse como una “herramienta de herramientas” que, de forma holística, tiene en cuenta aspectos socioeconómicos, medioambientales y culturales, y busca mecanismos eficaces para recuperar las tierras y frenar su abandono masivo. Con este enfoque, **Bioterreta** conforma un sistema de valor compartido sobre seis pilares: la **custodia agraria** —que implica la cesión de los dueños de la tierra a los que desean recuperarla para uso agrario, y que se articula en fórmulas de aparcería o de alquiler rústico—, la agroecología, la economía circular, la tecnología aplicada, el trabajo colaborativo y una red de obradores compartidos.

Un modelo que está creciendo

La gestión de las explotaciones persigue rentabilizar cada parcela, por pequeña que sea, y los productos se distribuyen a través de una plataforma de venta en circuito corto de comercialización. En cuanto a los beneficios, se destina parte (entre un 6 y un 12 %) a los propietarios de las parcelas (en productos o dinero, según se acordase) y también va una parte al mantenimiento de la asociación y sus empleados.

El proyecto se circunscribía, en origen, a la La Vall d'Albaida, pero ya se ha expandido a otras cuatro comarcas valencianas, reactivando tierras en los municipios de Agres, Salem, Ontinyent, Enguera, Benicolet, Llutxent, la Pobla del Duc, Castelló de Rugat, Montixelvo, el Genovés y Tavernes de la Valligna, todos con altos índices de abandono de tierras y sin apenas relevo generacional.

Paralelamente, participan en la revalorización del área protegida de la Font de la Barsella y los **Abrigos Rupestres del Barranc de les Coves**; y en el proyecto **Soilcare**, para el desarrollo de



nuevos productos plásticos en tareas agrícolas a partir de restos de podas de mantenimiento de las parcelas custodiadas. Otra importante línea de trabajo es la **observación fenológica** de especies de referencia en su región y el desarrollo de un sistema tecnológico (*internet de las cosas*, visión satelital), para confeccionar un calendario agrícola y optimizar los trabajos en cualquier tipología de parcela.

Además, ante “la desaparición de instalaciones agroalimentarias en los pueblos, que —señala Jordi— es otra dificultad a la hora de valorizar los productos obtenidos”, están vertebrando una red de obradores compartidos —relacionada, a su vez, con la **Xarxa d'Obradors Compartits de Catalunya**— para posibilitar que los productores de cada municipio puedan acceder a una instalación de procesamiento alimentario.



Proyecto: Bioterreta Custodia Agraria.

Dónde: Vall d'Albaida y Comarcas Centrales de la provincia de Valencia.

Tipología: gestión de recursos naturales, recuperación del patrimonio cultural y ambiental

Quién: Ángela Gimeno Martínez, Jordi López Estornell, Miguel Canet Benavent, José Ariel Guevara

Descripción: proyecto agrario basado seis herramientas pilares: custodia agraria, agroecología, economía circular, tecnología aplicada, trabajo colaborativo y red de obradores compartidos.

Contexto y resultados: el abandono de tierras en La Vall d'Albaida motivó la implementación de la custodia agraria como herramienta de gestión. Ha reconvertido 3.220 hectáreas en tierra cultivable y certificada en ecológico, ha asumido el obrador municipal de Vallada y está vertebrando una red de obradores compartidos

Financiación: solicitud única de la PAC, conversión y manutención de las parcelas en ecológico y varios tipos de ecorregímenes

WEB y Contacto: www.bioterreta.com - info@bioterra.com - 685 040 629

Associació d'Apicultors d'Eivissa, guardianes del patrimonio apícola ibicenco



La Associació d'Apicultors d'Eivissa es un pilar fundamental en la preservación de la biodiversidad y tradición apícola de la isla, con acciones para su desarrollo integral. Además de luchar contra amenazas como el ácaro parásito Varroa destructor, la asociación promueve buenas prácticas apícolas a través de formación y servicios colectivos, y tiene entre sus principales objetivos impulsar la recuperación de la abeja autóctona ibicenca y fomentar el relevo generacional. La reciente obtención de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa es un importante espaldarazo que subraya, además, su compromiso con la calidad y el legado cultural de la apicultura local.

La Associació d'Apicultors d'Eivissa fue fundada en 1989 por la amenaza del parásito *Varroa destructor* frente al auge de la actividad apícola, y es una entidad clave en la preservación de la biodiversidad, el paisaje y el patrimonio local de la isla de Ibiza.

Está compuesta por 136 socios y socias, a los que la asociación facilita la contratación y gestión colectiva de servicios y suministros, además de trabajar para ofrecerles formación técnica, con la finalidad de promover buenas prácticas apícolas y difundir sus beneficios.

En el plano divulgativo, la asociación promueve la participación y organización de ferias y concursos, como el Concurso de Miel de las Islas Baleares, que se celebra una vez al año desde 2018. Y, muy concienciados con la importancia del relevo generacional, están llevando la apicultura a las escuelas para sensibilizar y difundir la importancia y el atractivo del mundo de las abejas; y están desarrollando talleres y materiales divulgativos para los apicultores en general, que incluyen publicaciones y talleres para divulgar avances tecnológicos, además de conferencias y exposiciones.

La abeja ibicenca, gravemente amenazada

“El objetivo es difundir el arte apícola, darlo a conocer y que haya formación”, remarca Vicent Marí Torres, actual presidente de la asociación, quien ha impulsado la publicación de numerosos libros de gran valor documental, como *Lèxic Apícola Eivissenc* o Las colmenas tradicionales de Ibiza y Formentera, en el que cataloga más de 2.000 colmenas (*caseres*) tradicionales de piedra de las islas Pitiusas, que representan un bien patrimonial único por su historia y singulares características.

Entre sus iniciativas más destacadas se encuentra el proyecto de recuperación de la abeja autóctona de las Islas Baleares, una subespecie de la *Apis mellifera iberiensis* (la abeja predominante en toda la península ibérica), que ha sido desplazada en las últimas décadas por la introducción de otras subespecies, especialmente a través de la importación indiscriminada de reinas desde la península y países europeos. Controlando su reproducción y distribución, la asociación busca preservar este valioso bien genético y conservar así la biodiversidad local.



Uno de los logros más recientes y significativos de la Associació d'Apicultors d'Eivissa, de 2023, ha sido la obtención de la marca de garantía Denominación de Origen Protegida (DOP) Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa, un reconocimiento que favorecerá a los productores locales y que subraya la relevancia histórica y las características distintivas de esta miel singular por sus colmenas y flores.

Ante los desafíos actuales —la sequía, el relevo generacional, la *Varroa destructor* o la amenaza depredadora de la avispa asiática, entre otros— el compromiso y dedicación de la Associació d'Apicultors d'Eivissa es un puntal en la defensa del medio ambiente y del patrimonio cultural y genético apícola ibicenco.



Proyecto: Associació d'Apicultors d'Eivissa

Dónde: Isla de Ibiza (Illes Balears)

Tipología: apicultura y asociacionismo

Quién: Associació d'Apicultors d'Eivissa

Descripción: la asociación promueve la conservación de la actividad apícola en la isla de Ibiza, facilitando servicios y suministros, y realizando actividades formativas y materiales divulgativos.

Contexto y resultados: surgida ante la amenaza del ácaro parásito *Varroa destructor*, la asociación cuenta actualmente con 136 apicultores. Destacan iniciativas como el proyecto de recuperación de la abeja autóctona, el estudio de las colmenas tradicionales locales, o la reciente obtención de la DOP Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa.

Financiación: cuotas de los asociados; Ayudas para la mejora de la producción y la comercialización de los productos de la apicultura, de la Intervención Sectorial Apícola (FOGAIBA); Fundación Abel Matutes; Ayudas a las entidades asociativas agrarias, del Consell Insular d'Eivissa.

WEB y Contacto: www.apicultorseivissa.com - apicultorseivissa@gmail.com - 617 443 045
Associació-d'Apicultors-d'Eivissa

Abona Global: fertilización sin químicos que recupera suelos



Llevaban décadas en el mundo de los fertilizantes como empresa familiar, Braulio Pizarro S.L. Ahora, como Abona Global, elaboran abonos de primera calidad a partir solo de materias orgánicas, minerales y vegetales como base de su formulación. Pionera en Extremadura, Abona Global ha sabido evolucionar en el mercado de los fertilizantes gracias al trabajo y la constancia de un equipo muy implicado y al hecho de haber sabido construir sinergias con proveedores de su misma filosofía.

Abona Gobal comienza su andadura el año 2016, tras analizar los resultados de un estudio sobre suelos contaminados por el continuado uso de fertilizantes sintéticos en La Vera de Cáceres. Es entonces cuando la empresa familiar decide dar un giro y, gracias a la labor de sus técnicos investigadores, comienza a fabricar, bajo este nuevo nombre, productos ambientalmente sostenibles.

Han apostado “por una nutrición razonada de los suelos” y por orientar su trabajo a tener un “suelo vivo”, comentan, con un enfoque holístico que afecte de forma positiva a todas sus

características, tanto físicas (ph, salinidad, estructura...) como biológicas (microbiota o materia orgánica).

Con esta premisa, trabajan de forma cercana a las personas agricultoras, desarrollando planes específicos de abonado según sus cultivos. Toman muestras de suelo y agua en distintas fases, y prestan asesoramiento continuo hasta el momento de la cosecha, para adaptar la dosis y tipo de abono a las necesidades de cada cultivo y suelo.

Al apostar por esa fertilización, los cultivos son más resistentes a plagas y a enfermedades, sin tener que recurrir forzosamente a productos sintéticos para eliminarlas. Asimismo, si el cliente lo requiere, realizan recomendaciones de tratamientos por cultivo, teniendo en cuenta el estado fenológico y el clima (además se revisan periódicamente para adaptarse al estado del cultivo y del suelo).

El falso mito de que “lo orgánico no rinde”

Sin embargo, y a pesar de apoyos como los programas [Extremadura Empresarial](#) y [Extremadura Avante](#), aún se topan con inconvenientes ligados a la normativa para registrar los productos o el escepticismo de algunos profesionales. Además, ante un agricultor que está acostumbrado a que solo son válidos los modos de fertilización estandarizados, aún perdura el mito de que “lo orgánico, lo ecológico, no rinde”, comentan. Continúan por ese motivo trabajando en concienciar a los productores con demostraciones en las propias parcelas de cultivo, para que pueden comprobar por sí mismos que en las zonas tratadas con tecnología de Abona Global se produce una evidente mejora en la estructura del suelo, con un buen balance de nutrientes y menos laboreo.

Aunque no sin dificultades, han aumentado su producción y facturan 2.000 toneladas de abonos (cinco veces más que al comienzo de su actividad), de los que el 90 % son productos orgánicos, frente a solo un 10 % de abonos

tradicionales (en sus inicios esta relación era: 20 de orgánicos y 80 de tradicionales). La calidad está avalada por reconocimientos como el Premio Espiga Mundo Rural en 2017, de la Caja Rural de Extremadura; el [Premio San Pedro de Alcántara](#), a la innovación en empresas rurales, de la Diputación de Cáceres.



Proyecto: Abona Global

Dónde: Miajadas, Cáceres (Extremadura)

Tipología: cambio climático y biodiversidad, gestión de recursos naturales

Quién: Maribel Pizarro, Nacho Pizarro

Descripción: empresa de fabricación de abonos y fertilizantes a partir de materias primas orgánicas, minerales y vegetales de primera calidad.

Contexto y resultados: comienzan en 2016, concienciados con la fertilización sostenible. Es una empresa pionera, que factura un 90 % de productos orgánicos y vende 2 millones de kg de sus productos

Financiación: proyectos cofinanciados al 75 % por FEADER, dentro de la medida 19.2 del P.D.R. Extremadura 2014-2020: “Modernización de empresa servicios agrícolas” (ayuda concedida 3.083,80 sobre una Inversión total: de 9.344,85), “Modernización de fábrica de abonos” (Ayuda concedida: 7.564,64 euros); “Modernización Departamento SSDAgro para fabricación de abonos” (ayuda concedida: 3.811,00 euros, sobre una Inversión de: 8.661,36).

WEB y Contacto: www.abonaglobal.com - 620 87 87 37

Mundos Nuevos, ganadería regenerativa al rescate de una dehesa agotada



Pixabay

Juan Luis y Pedro Domínguez Campa han emprendido un cambio radical en la gestión de su finca ganadera Mundos Nuevos en Retamal de Llerena (Badajoz): 650 hectáreas de dehesa en secano dedicadas a la cría de corderos y cerdos. Tradicionalmente gestionada con métodos convencionales, veían cómo la fertilidad del suelo se agotaba. Y con ella, sus ingresos. Conocer la agricultura y ganadería regenerativas les llevó a replantearse su enfoque: “Fue como una epifanía”, recuerda Juan Luis. Al aplicar las técnicas regeneradoras del suelo, lograron revitalizar su tierra y recuperar la calidad y el volumen de su producción.

Llevaban toda la vida trabajando la tierra de manera ajustada al paradigma mayoritariamente aceptado, creyendo que era lo correcto, y “resulta que lo que has estado haciendo en los últimos 20 años estaba mal”, comenta Juan Luis. Lo vieron cuando él y su hermano Pedro empezaron a recibir formación en agricultura y ganadería regenerativas con personas expertas a nivel mundial y empezaron a aplicar sus aprendizajes con resultados reveladores.

Mundos Nuevos había pertenecido a sus abuelos, y luego a su padre. Con el tiempo, fueron juntando parcelas hasta alcanzar 650 hectáreas de dehesa en secano, unas tierras de rendimientos modestos que, tras años de labores

convencionales muy intensas (con periódicos volteos, herbicidas y pases de maquinaria), se habían empobrecido hasta casi destruir la fertilidad y estructura de los suelos. Precisaban dar un giro a su forma de trabajar.

En 2013 comenzaron formarse con la [Asociación Agricultura Regenerativa](#), donde personas como Darren Doherty, Eugenio Gras, Jairo Restrepo, Joel Salatin o Pablo Borrelli –y el Instituto [Allan Savory](#)– les fueron transmitiendo sus conocimientos sobre el manejo holístico, apoyándoles en la transición hacia una dehesa recuperada. “No obstante, –explica Juan Luis– “no hay que pretender hacerlo todo de libro; hay que ir paso a paso, y considerando el contexto: la naturaleza es compleja y nosotros nos empeñamos en simplificarla”.

Regenerando, paso a paso

En su caso, primero hicieron la charca, luego el cercado y, seguidamente, un plan de ahorro de pienso y fertilizantes. “Fuimos disminuyendo la superficie de siembra, con mínimo laboreo, diseñamos las líneas clave” –una técnica de la agricultura regenerativa para optimizar la infiltración del agua de lluvia–y así el suelo se quedaba poco tiempo descubierto”. Pero no todo ha sido un camino de rosas, también tuvieron que salvar las dificultades: al principio, para propiciar que los corderos comieran las plantas, limitaron los piensos y algunas ovejas “pasaban hambre y se perdieron corderos”. Tenían que ir experimentando qué era aplicable a su finca.

Las ventajas de trabajar de forma holística y a favor de la biodiversidad del suelo no tardaron en llegar y fueron reduciendo cada vez más los consumos de piensos y de gasoil. Ahora “el cosechado lo realizan las ovejas--en vez de las máquinas--, no hay malas hierbas...”. En la actualidad poseen 1300 ovejas a pasto y cerdos



(unos 100 son ibéricos de bellota), que generan productos de alta calidad para sus más de mil clientes.

Su satisfacción y tranquilidad han aumentado considerablemente, y son miembros fundadores de [aleJAB](#), [Juntos Arreglamos la Biosfera](#). Juan Luis asegura que si se ha podido en su finca, los resultados pueden observarse en cualquier lado: “La naturaleza funciona en todos lados”. Pero hay que ir con calma, probando en espacios pequeños y con el entusiasmo justo: “Igual de malo es no tener entusiasmo que tener demasiado”, concluye.



Proyecto: Mundos Nuevos

Dónde: Retamal de Llerena, Badajoz (Extremadura)

Tipología: gestión de recursos, biodiversidad, ganadería regenerativa, manejo holístico

Quién: Juan Luis y Pedro Domínguez Campa

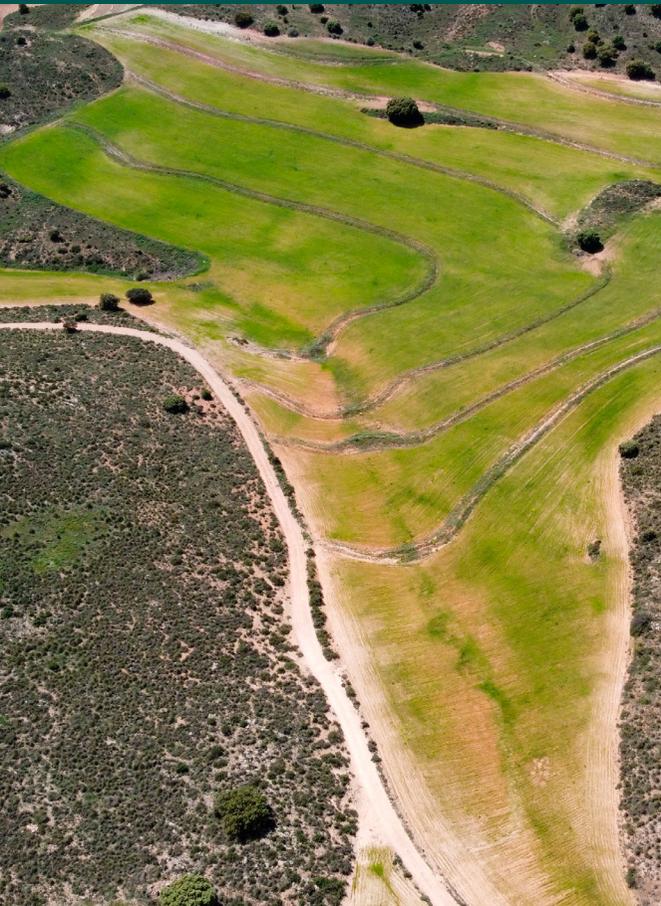
Descripción: finca con prácticas de ganadería regenerativa. En la actualidad trabajan en la mejora genética de las ovejas para la mejora de la lana. Están en vías de obtención de créditos de Carbono.

Contexto y resultados: desde 2013 la dehesa se ha ido recuperando y en la actualidad poseen 1300 ovejas a pasto y cerdos (unos 100 son ibéricos de bellota). La finca es más resistente a sequía, y se ha recuperado la biodiversidad del suelo. Ha obtenido el Premio “Acelerando la transición justa” de [Ecodes -Fundación Ecología y Desarrollo](#)

Financiación: fondos propios 75 %, y un 25 % del FEAGA y el FEADER. Dentro este 25 % de ayudas de la PAC: el FEAGA (ovino, pago único) supone un 80 % y el FEADER (replantaciones forestales) un 20 %.

WEB y Contacto: <https://mundosnuevos.es> - facebook.com/corderosmundosnuevos - info@mundosnuevos.es - juanluis@mundosnuevos.es - 639 823 174

La Junquera: finca y aldea revitalizadas en el árido Altiplano Murciano



En 2012, Alfonso Chico de Guzmán decide mudarse a La Junquera, una pedanía de Caravaca de la Cruz que llevaba deshabitada 40 años, para intentar transformar la extensa finca familiar con un enfoque ecológico y regenerativo. Ubicada en una de las zonas más áridas de España, la explotación es ahora plenamente productiva, aplica técnicas innovadoras, cultiva variedades autóctonas resistentes a la sequía, y está recuperando razas ganaderas en riesgo de desaparecer. Paralelamente, el poblado se ha ido revitalizando con nuevos residentes -doce vecinos ya- que se han integrado en la aldea y en sus proyectos globales sobre agricultura sostenible.

Desde el comienzo, Alfonso Chico se propuso romper con los clichés del medio rural a través de dos vías: la renovación del sistema de producción agrícola y ganadera de la finca con técnicas de agricultura regenerativa, y la rehabilitación y transformación del poblado en un espacio donde la gente pueda vivir, compartir, aprender, emprender e innovar.

En la parte agro hay que remarcar que las 1.100 hectáreas de La Junquera están en el corazón del Altiplano Murciano-Granadino, una de las zonas más desérticas de la Península Ibérica. A pesar de ello, las prácticas agrícolas innovadoras y regenerativas que han puesto en marcha

les permiten hacer frente a la escasez de lluvias y a las temperaturas extremas, y producir, entre otros muchos cultivos: almendros, uva (con variedades autóctonas), pistacho, manzana de sidra, hortalizas o plantas aromáticas. También cultivan cereales como el trigo chamorro o el centeno gigantón, que son más resistentes a la escasez de agua, y permiten asegurar la cosecha.

Todos los cultivos y ganado se benefician de las prácticas agrorregenerativas implementadas. Algunos ejemplos: los más de 10 km de zanjas de infiltración (para evitar la erosión y mejorar la retención de agua), las cubiertas vegetales (para mantener la humedad y fijar nitrógeno) o los corredores de vegetación natural.

En cuanto a la gestión ganadera, los pastos se manejan de forma holística, con técnicas de gestión como la sectorización por [vallado virtual](#), que no precisa de pastores eléctricos ni otros obstáculos que alteren el paisaje. Además, la finca puede presumir de estar participando de manera activa en la recuperación de la vaca murciano-levantina, en peligro de extinción, albergando 20 ejemplares de los 30 que quedan en el mundo.

Referente agroecológico internacional

La parte social también está dando frutos, pues hoy hay doce nuevos habitantes en el poblado. Son personas jóvenes, de entre 25 y 40 años, involucradas en el cuidado de la finca y que están desarrollando diferentes proyectos asociados a ella, como [Regeneration Academy](#), o su propio espacio, Campamento Altiplano, en la plataforma [Ecosystem Restoration Communities](#).

En Regeneration Academy, [proyecto muy vinculado a La Junquera](#), comparten prácticas regenerativas y de restauración, y forman en sus técnicas para reducir la erosión, mejorar la fertilidad y biodiversidad o aumentar la infiltración. Y por las cinco hectáreas del Campamento Altiplano, han pasado ya más de 2000 voluntarios para adquirir formación y participar en la regeneración agroambiental de este espacio. Además, hay lugar para [otras muchas iniciativas participadas por la finca](#), como la enología artesana de [La del Terreno](#), el marketing ambiental de [A Regenerar](#), o actividades de apicultura o herrería.

Todas estas actividades, su gran extensión y su implicación en proyectos más amplios, como la recuperación de la cuenca alta del río Quipar, están convirtiendo a La Junquera en un referente en círculos agroecológicos a nivel internacional. Prueba de ello ha sido la mención especial que ha obtenido en [los recientes Premios de innovación agraria y rural 2024](#), otorgados por Red Europea de la PAC (EU CAP Network).



Proyecto: La Junquera. Regenerative farm and village.

Dónde: aldea de La Junquera, Caravaca de la Cruz (Murcia).

Tipología: gestión recursos naturales, biodiversidad, agricultura regenerativa.

Quiénes: un equipo integrado, entre otros, por: Alfonso Chico de Guzmán, Yanniek Schoonhoven, Jacobo Monereo, Jerónimo Romero, Silvia Quarta, Iñigo Flores... (ver [lajunquera.es/the-village](#))

Descripción: finca de 1.100 hectáreas en una aldea abandonada muchos años. Las técnicas de agricultura regenerativa y la diversificación de cultivos han recuperado las tierras y han motivado que se vuelva a habitar la aldea, convirtiendo la finca en un referente agroecológico internacional.

Contexto y resultados: el abandono a la desertización había ido degradando los suelos, expuestos al sol y la erosión. La regeneración ha recuperado la fertilidad y capacidad de infiltración del suelo. Las prácticas se transmiten a otros agricultores y a participantes de proyectos asociados a la finca.

Financiación: ayudas por agricultura ecológica, aves esteparias, pago básico de la PAC; diversas ayudas de ecosistemas.

WEB y Contacto: www.lajunquera.es - info@lajunquera.com - 659 607 912

LICLE: energía inclusiva, compartida e igualitaria



En un contexto social con importantes focos de pobreza y dependencia energética, un proyecto de cooperación LEADER de cuatro grupos de desarrollo rural andaluces se marcó el objetivo de promover un modelo energético que permita a las personas, pymes y administraciones locales de sus territorios convertirse en productores de energía a partir de fuentes renovables, con espacios compartidos para la instalación de paneles fotovoltaicos. Su nombre es LICLE, Liderando Comunidades Locales de Energía, y sus integrantes son los GDR de Valle del Guadalhorce, Aljarafe Doñana, Medio Guadalquivir, y el de Guadajoz y Campiña Este de Córdoba (ADEGUA), que ha actuado como coordinador.

El proyecto LICLE, comenzado en 2021, ha supuesto un cambio “importante en los enfoques” —comenta José Rafael Guijarro, Gerente del GDR ADEGUA—, dado que la participación inclusiva ha prestado especial atención a los colectivos más vulnerables: las mujeres, abordando la feminización de la pobreza energética; las personas jóvenes, por el potencial de creación de empleo y emprendimiento entre la juventud; y las personas mayores.

“Las comunidades energéticas locales son elementos clave de competitividad de primer or-

den en el territorio rural”, prosigue José Rafael. Contribuyen al fortalecimiento en la cohesión social y económica, a la mitigación del cambio climático y a la sostenibilidad ambiental en la región. Ante la pregunta de qué hubieran hecho de forma diferente de haber sabido al comienzo lo que han aprendido en el proceso, el gerente de ADEGUA expone que habrían trabajado más de la mano de FEMP (Federación Española de Municipios y Provincias) y habrían incidido aún más en la capacitación y el asesoramiento especializado, empleando alguna Oficina de Transformación Comunitaria, que cuando ellos empezaron no existían aún.

Sin embargo, pese a los inconvenientes, el proyecto ha concluido con grandes resultados. Primero se elaboraron recursos informativos adaptados a la realidad local, y se organizaron eventos de difusión para animar a la participación, y con ambos hubo una gran acogida de la gente. Seguidamente, se realizaron diagnósticos de las necesidades y oportunidades en los municipios.

Una cooperativa de gestión energética

Todo ello ha dado lugar a uno de los resultados más significativos del proyecto: la creación de CERAC, Comunidad de Energías Renovables Andalucía Centro, S.Coop.And. Se trata de una cooperativa para la gestión de la comunidad energética local —constituido por más de 120 socios de los municipios cordobeses de Baena, Castro del Río, Espejo, Nueva Carteya y Valenzuela— y la facilitación de financiación, a través de acuerdos específicos con la Caja Rural de Baena, al alcance de nuevas personas y pymes



gracias a un modelo cooperativo de puertas abiertas. Actualmente, con una subvención del Instituto para la Diversificación y Ahorro de la Energía de España-IDAIE, se está licitando la instalación de los paneles fotovoltaicos comunitarios en Baena y Espejo (se espera poder entrar en producción a principios de 2025).

Otros hitos destacables son los convenios de colaboración con la Asociación Baena Solidaria, para suministrar energía a sus viviendas de atención social, y con el Ayuntamiento de Espejo, para atender al consumo energético de sus edificios de servicios sociales. A futuro, mediante el programa Horizonte Europa, se pretende trabajar en comunidades de energía enfocadas a explotaciones agrarias.



Proyecto: LICLE (Liderando Comunidades Locales de Energía).

Dónde: en 4 comarcas andaluzas, coordinado desde Baena (Córdoba).

Tipología: gestión recursos naturales, biodiversidad, agricultura regenerativa.

Quiénes: Grupo de Desarrollo Rural del Guadajoz y Campiña Este, (Córdoba), con la participación de los grupos Valle del Guadalhorce (Málaga), Medio Guadalquivir (Córdoba) y Aljarafe-Doñana (Sevilla).

Descripción: proyecto de cooperación pionero en el rural andaluz, que permite a personas, pymes y Administraciones locales convertirse en productores de energía de forma colaborativa con paneles fotovoltaicos.

Contexto y resultados: creación de la Comunidad de Energías Renovables Andalucía Centro (CERAC); y redacción de: Guía sobre las Comunidades Locales de energía, Guía Jurídica, diagnóstico sobre el Potencial de Creación de Comunidades Locales de Energía en la Comarca del Guadajoz y Campiña Este, estudio sobre Ruralidad y Feminización de la Pobreza Energética.

Financiación: FEADER: 55.856.21 euros, Medida 19.3 PDR (90 % presupuesto total)

WEB y Contacto: www.adegua.com - facebook.com/adegua.com - C/ Del Moral 1, 2ª planta, 14850. Baena (Córdoba) - gerencia@adegua.com - 957 691 766

La Palma Orgánica: compost comunitario, mejora ambiental y social



Miriam Almenara

Elaborar compost a partir de la basura orgánica en lugar de enviarla al contenedor: esa es la sencilla idea que La Palma Orgánica está desarrollando con familias de la isla de La Palma, que ahora, gracias a ella, están haciendo una gestión autónoma y responsable de sus residuos orgánicos. Participado por varios ayuntamientos, el Cabildo y ADER La Palma, el proyecto ha implementado zonas de compostaje que, además de recuperar residuos y ahorrar costes, han reforzado la cohesión social, al generar espacios de diálogo y participación.

En el año 2020, representantes de varios ayuntamientos de La Palma, Cabildo Insular y el Grupo de Acción Local ADER decidieron ponerse manos a la obra para desarrollar un proyecto para captar, formar y asesorar a los vecinos de La Palma sobre cómo gestionar los residuos orgánicos: [La Palma Orgánica](#). Gracias a la inversión inicial del Cabildo y a la buena gestión, descentralizada, de [ADER La Palma](#), la idea se inició y desarrolló a través un proceso en el que las familias aprenden a hacer una gestión autónoma y responsable de los desechos orgánicos de sus casas.

Entre las [modalidades de compostaje](#) hay opciones individuales y comunitarias.

El compostaje comunitario es una posibilidad en las poblaciones con instalaciones adap-

tadas, en las que poder depositar los restos orgánicos y recoger, de uno a tres meses más tarde, el compost resultante del proceso. En el [doméstico](#) se cede al solicitante una compostera, los utensilios y guía. Estas opciones y el agrocompostaje son actividades a las que se van sumando cada vez más vecinos.

“Un éxito compartido entre un buen equipo de trabajo”, subraya Miriam Almenara, coordinadora de la parte “descentralizada”, desarrollada paralelamente a la actividad de recogida selectiva, “centralizada” en el Consorcio de Servicios: las dos ramas sobre las que se ha expandido el compostaje en la isla de La Palma.

Una expansión a la que sin duda han contribuido las acciones de educación ambiental implementadas: trípticos, videos tutoriales, una guía de compostaje doméstico (diseñada por

un profesional), campañas de concienciación, promoción puerta a puerta... que han facilitado la aceptación de estas prácticas.

Haciendo compost... y comunidad

El compostaje comunitario es ideal para aquellos que no disponen de una zona de jardín. Durante el proceso —descrito al detalle en uno de los [videos explicativos del canal YouTube de La Palma Orgánica](#)— los vecinos acuden a las zonas de compostaje y aportan sus residuos. El engranaje de este sistema se completa con el trabajo técnico de gestión y la figura de los maestros compostadores, que se aseguran de que el compost sea de buena calidad. Además, indirectamente, “las zonas de compostaje crean comunidad. Generan momentos de diálogo entre los vecinos mejorando la cohesión social” comenta Miriam.

El trabajo de organización de todo el sistema es muy laborioso, más aún teniendo en cuenta que ya hay 23 puntos de compostaje comunitario. Por ello, se ha llevado a cabo la digitalización de algunas operaciones como el envío de las incidencias. Por otro lado, Miriam comenta



que la fase que les queda por delante es quizás la más importante: ceder la gestión a cada administración local involucrada para que el proyecto perdure en el tiempo. Se espera que, con el asesoramiento y apoyo de ADER, esto se pueda llevar a cabo de forma progresiva y que sean los propios ayuntamientos los que sigan creando nuevas zonas en sus territorios para cumplir con la [Ley 7/2022](#), de residuos y suelos contaminados para una economía circular.



Proyecto: La Palma Orgánica

Dónde: Isla de La Palma (Canarias)

Tipología: cambio climático y gestión de los recursos naturales.

Quiénes: ADER La Palma

Descripción: proyecto pensado para involucrar a las familias en la gestión de sus residuos orgánicos, desde la gestión individual y autónoma, hasta la colectiva o comunitaria, o la educación en las escuelas.

Contexto y resultados: con la idea de reducir la contaminación y generar conciencia, La Palma Orgánica ha conseguido implantar 23 puntos de compostaje en la isla con unas 30 familias de media por cada punto. Poco a poco, siguen sumándose municipios a esta iniciativa.

Financiación: LEADER: creación de punto de compostaje de Santa Cruz de la Palma (30.156 euros). Ampliación de punto de compostaje comunitario de Puntallana (16.154 euros)

WEB y Contacto: lapalmaorganica.com - info@lapalmaorganica.com - 922 428 252 14850, C/ C/Trasera Doctor Morera Bravo, S/N, 37730 (Villa de Mazo, La Palma)

#RuralVitalSostenible



Cofinanciado por
la Unión Europea



REDPAC
Más impulso al medio rural