

DEL MONTE DE TABUYO

Abrir un negocio en el medio rural no es nada fácil. Aun así, Luci Abajo, Encarna Ares, Carmen Ares, Visi Ares y Marisa Rodríguez han conseguido consolidar la empresa de platos precocinados que crearon en León en 2007, que incluye un restaurante con menús ecológicos. La inversión inicial fue de 500.000 euros.

(Mas inf.: EL PINAR S/N, TABUYO DEL MONTE, LEÓN. TEL. 987.60.08.21; WWW.DELMONTEDETABUYO.COM; INFO@DELMONTEDETABUYO.COM)



Vuelta al campo

Setas silvestres y cultivos ecológicos son la base de esta innovadora propuesta gastronómica.

Tabuyo del Monte es un pueblo de León con la riqueza forestal que dan 6.000 hectáreas de pinares y lomas, de donde se extraía madera, carbón, resina, piñones... Los usos han cambiado, y ya no somos competitivos en esas explotaciones, pero tenemos otra riqueza: las setas. Cuando cuatro de nosotras perdimos nuestro trabajo, cosiendo sujetadores en casa para una marca de lencería, Marisa, que es la alcaldesa y enfermera del pueblo, nos animó a montar un negocio con este producto. No era fácil para cinco mujeres levantar una empresa en el medio rural. Finalmente, creamos una cooperativa y una sociedad limitada, y nos dedicamos a transformar las setas silvestres de nuestro monte. Los últimos dos años han sido fatales, porque ha llovido muy poco, pero nos han servido para animarnos a complementar su cultivo, natural y ecológico, con el de puerros, espárragos, peras, frambuesas, ruibarbo... Todo ello para envasar nuestras recetas y surtir nuestro restaurante, donde ofrecemos un menú degustación ecológico. No comercializamos el producto al natural, sino elaborado: mermelada de frambuesa al cacao, puerros en escabeche de frambuesa y eneldo... Eso es lo que nos diferencia. Los principios fueron complicados; tuvimos que investigar hasta en las hijuelas para poder escriturar las fincas que compramos. Por suerte, nos dieron una ayuda de 100.000 euros de los fondos Leader de la UE para el desarrollo rural, pero antes tuvimos que pagar las facturas y presentarlas. Y vivimos situaciones machistas cuando en los bancos nos preguntaban a dónde íbamos y qué opinaban nuestros maridos. Las cuestiones burocráticas, a veces, se dilatan excesivamente, y la fal-

ta de coordinación entre las administraciones te puede llevar a instalar una rejilla que exige Sanidad, para que luego Industria te la haga cambiar de sitio. Una vez empezamos, todo el mundo se ha sentido orgulloso de que, en Tabuyo del Monte, estas cinco locas nos hayamos liado la manta a la cabeza. Hemos ido a contar nuestra experiencia a varios sitios, para que otras mujeres vean que es posible. Abrimos hace dos años y estamos contentas con los resultados. Las

conservas llegan a muchas provincias gracias a la venta *on line*, y el restaurante es un complemento que proporciona ingresos rápidos para hacer frente a los créditos. Cuatro somos autónomas, y Marisa continúa como funcionaria, porque su nómina actuó como aval. Queremos crecer en función de la demanda, pero sin perder la filosofía que nos ha ayudado a llegar donde estamos, con una producción limitada y ligada a un territorio.»

—por Juan Ramón Gómez

FILOSOFÍA 'BIO'

«El nuestro es un proyecto de desarrollo integral y sostenible. Tenemos una caldera de biomasa para el agua caliente de la industria y el restaurante, que alimentamos con restos forestales y semillas y huesos que quedan al elaborar mermeladas y otras recetas. Los residuos los mezclamos con excremento de oveja y los usamos como abono.»