

ALICIA LÓPEZPIMENTÓN
DE LA VERA

Apasionada de su tierra, Extremadura, y de sus productos típicos, ha dado un giro radical a la empresa familiar hasta convertirla en referencia no sólo de excelente calidad sino de diseño.

EMPRENDER CON ALMA 'ECO' Y NO MORIR EN EL INTENTO

Estos 'cuatro fantásticos' no buscaban el beneficio para enriquecerse, sino para reinvertirlo en el propio proyecto y en el conjunto de la sociedad respetando a la vez el medio ambiente

POR AMAYA GARCÍA Y CRISTINA GALAFATE
FOTOGRAFÍAS: SERGIO GONZÁLEZ | EM

TRABAJO



La palabra emprendedor suena bien desde fuera y algo diferente si se vive en primera persona. Sacar adelante un proyecto con tesón y no siempre con el apoyo que cabría esperar requiere de optimismo. Si a esto se le añade el compromiso de querer hacer las cosas pensando en el medio ambiente, de forma artesanal y



ISABEL GARCIA

AGUARDIENTE ECOLÓGICO

Es la encargada de rejuvenecer una bebida asociada al puro y la sobremesa. «Ahora somos más sanos, por eso hemos hecho licores naturales y menos dulzones. El próximo paso es la coctelería».



otro reto al que se enfrentaba era que en un mundo tradicionalmente masculino se escuchara su voz: es la única mujer en su consejo regulador. La marca que en origen era Los Extremeños la rebautizó como Las Hermanas cuando entró en la Denominación de Origen (DO). «Habíamos cogido las riendas mi hermana y yo, y era una manera de diferenciarnos del resto», explica Alicia. Cambió el rojo que tiñe las latas de pimentón por el naranja, el azul y el verde y un diseño más moderno.

La esencia del pimentón de la Vera está en el secado, «que se hace sólo con leña de roble o encina». El proceso es artesanal y lo controlan de principio a fin. «Nosotros entregamos las semillas –la DO sólo admite cuatro– a los agricultores y cuando llega el pimientón cuando hacemos un muestreo para ver su estado. Una vez triturado, se muele en molinos tradicionales de piedra. Se pasa hasta siete veces por las ruedas».

Orgullosa del producto que elabora, agradece a cocineros como Jamie Oliver o Jose Andrés sus piropos al pimentón de la Vera. «Es muy importante explicar cómo y con qué productos se puede usar... Va muy bien con ensaladas, con unos huevos fritos... En Japón les gusta emplearlo con el pescado crudo...». Licenciada en Económicas, presume de que Las Hermanas se exporta ya a Reino Unido, Alemania, México, Puerto Rico, EEUU y Nicaragua, entre otros países. Y creciendo.

–¿Cómo ha vivido su padre tanto cambio?

–Al principio, era reticente; ahora está encantado.

ISABEL GARCÍA GÓMEZ

AGUARDIENTE JUSTINA DE LIÉBANA

Ni lleva un pañuelo al cuello ni arrea a las vacas por el prado. Isabel García Gómez, orujera en un mundo de hombres –«no conozco a ninguna otra», confiesa–, es la viva imagen de la mujer rural del siglo XXI. «Soy economista y vivo en una ciudad, pero desarrollo mi actividad profesional en la maravillosa tierra del Valle de Liébana [Cantabria], en la que he pasado gran parte de mi infancia». Ese gen emprendedor se debe a su progenitora, quien hace 30 años,

Cuando el 'made in Spain' tiene el valor añadido del mimo y el cariño: aguardiente y vinos elaborados sin pesticidas, calzado sostenible y pimentón

tocó ser la orujera. «Pensé ¡horror!, pero ha cambiado mi vida. Con la perspectiva que dan estos cuatro años, los disgustos y las alegrías, creo que mi padre no pudo hacerme un regalo mejor».

Pese a recibir una empresa saneada, tenía claro que quería hacer un proyecto personal. Justina de Liébana, una línea de productos ecológicos, también elaborados de forma tradicional, fue su particular homenaje a esas féminas lebaniegas fuertes e invencibles, como su abuela Justi, que solía decir: «El buen orujo se hace con 1% de talento y 99% de cariño». De ella recuerda que era la mujer más *ecofriendly* que jamás haya conocido, sin saberlo. «Mi hija Marina, de 10 años, nació con muchos problemas genéticos y esto me obligó a estudiar y darme cuenta de lo importante que es la alimentación en nuestra vida: somos lo que comemos... Y también lo que bebemos. Y por eso me propuse producir el primer aguardiente ecológico del mundo!». Utiliza frutas de los agricultores próximos y destila hollejos no tóxicos, libres de pesticidas. «Es mi manera de contribuir a un tipo de producción y de agricultura sostenible». Su aguardiente de orujo elaborado con menos azúcar y en «unos cacharros de cobre enormes llamados alquitaras» está en más de 20 restaurantes con estrella Michelin, como Annu, Mugaritz, Cenador de Amós, Quique Dacosta y Nerúa. «Tenemos una marca con un diseño moderno, sencillo, y en el que hemos incluido esas frases divertidas y ocurrentes que soltaba mi abuela». *Detrás de todo gran orujo, hay una gran mujer*. Isabel se ha ganado su apodo *Orujito* por méritos propios y recientemente ha sido condecorada con el Premio de Excelencia a la Innovación.

MARÍA MARTÍNEZ

MARÍA MARTÍNEZ

MENORQUINAS HECHAS A MANO

Su idea pasa por modernizar un calzado tradicional y hacerlo de manera sostenible. «Trabajamos sólo con zapateros artesanos». Las suelas las hacen con neumáticos reciclados.



ASIER

mater
hacer
2015
forma
«To
hacer
Men
encue
neum
las su
en los
color
produ
años,
coché

ASIER
CREAD
Siemp
ser su
su víc
de Mi
buscó
para
en me
la vid
de inv
se pre
en Ca
adqui
siete
pasie
el me
había
impul
valles
Boo
2007
aband
«La c
comp
eleva
corni
exista
énfer
contr
trabaj
integr
núme
evitar
fertil
intenc
produ
hasta
encor
quere
desho
obten
50%,
produ
conta
si qui
cada
sector
precia
venta
son m
esfue