



CASOS DE ESTUDIO.... COMPENDIO DE PRÁCTICAS INSPIRADORAS

Parte de nuestra guía práctica para el desarrollo sostenible para pequeños agricultores.

CONTENIDO

	INTRODUCCIÓN	03
01	Casos de estudio del Reino Unido	04
02	Casos de estudio de Irlanda	11
03	Casos de estudio de España	24
04	Casos de estudio de Italia	28
05	Casos de estudio de Eslovaquia	33

This project has been funded with support from the European Commission. This publication [communication] reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use, which may be made of the information contained therein.

INTRODUCCIÓN

El **COMPENDIO DE LA UE DE PRÁCTICAS INSPIRADORAS PARA PEQUEÑOS AGRICULTORES SOSTENIBLES** es parte de nuestra guía práctica para el desarrollo sostenible para los pequeños agricultores. Busca contextualizar algunos de los ODS que son relevantes para la sostenibilidad de los pequeños agricultores y hacerlos más alcanzables. El Compendio presenta una colección de más de 30 estudios de casos de pequeños agricultores que han implementado con éxito innovaciones de desarrollo sostenible. Cada caso de estudio parte de la motivación que les llevó a incorporar prácticas agrícolas sostenibles y, sobre todo, muestra qué impactos y resultados se han conseguido.

Los estudios de caso provienen de 5 países diferentes: Reino Unido, Italia, España, Eslovaquia e Irlanda. Representan experiencias motivacionales para pequeños agricultores que no saben implementar prácticas agrícolas sostenibles y que recibirán un compendio que destaca las motivaciones que llevaron a los agricultores de los estudios de caso a desarrollar prácticas sostenibles y, sobre todo, que muestra qué impactos han logrado.

Las prácticas de sostenibilidad de los estudios de caso tocan los Objetivos de Desarrollo Sostenible y los temas desarrollados por el proyecto De Pequeños Agricultores Sostenibles, como el uso eficiente de la tecnología en la producción agrícola para reducir los residuos, como la agricultura de precisión y el uso de las redes sociales para promover la actividad; la puesta en marcha de asociaciones con universidades para la investigación y el estudio de técnicas innovadoras sostenibles; y mucho más...



1

CASOS DE ESTUDIO DEL REINO UNIDO

“

Si hace todo por sí mismo, crece y encuentra su camino. No hay lugar al que pueda ir para averiguar lo que necesita saber.

”

Martha Roberts
The Decent Company

thedecentcompany.co.uk



El contexto

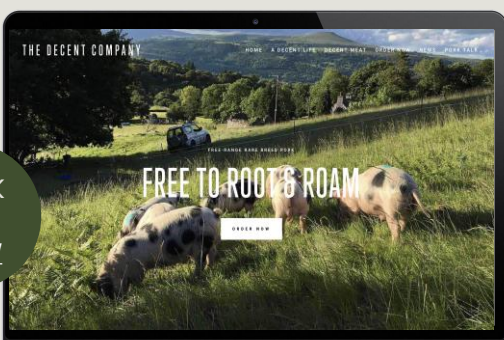
Martha Roberts de The Decent Company no comenzó con el proyecto de poseer una compañía de carne. La pequeña propiedad era una opción de estilo de vida en un esfuerzo por vivir de manera más sostenible. Después de completar un curso de carnicero y darse cuenta de que poseía más cerdos de los que debería haber tenido, tuvo que encontrar una manera de usar la carne.

Ella ya estaba usando las redes sociales para su trabajo corporativo, así que cuando comenzó a compartir lo que estaba haciendo en Twitter, la gente naturalmente comenzó a preguntarle si estaba vendiendo carne.

El aspecto burocrático de su nueva empresa la asustó y así, durante unos años, vendió la carne principalmente a amigos y familiares. Después de cumplir oficialmente con los requisitos legales en 2017, comenzó a criar cerdos y necesitaba formalizar su forma de trabajar.

Martha se registró en el municipio y encontró la experiencia muy positiva. Dejó el papeleo por hacer y, al mismo tiempo, tuvo que lidiar con el etiquetado de alérgenos.
tipo

CLICK
TO
VIEW



Desafíos

Martha admite que luchó hasta que construyó un sitio web a través del cual administrar pedidos. Inicialmente, el 60-70% de los pedidos llegaron a través de Twitter. Ha encontrado una manera de superar la burocracia y las autoridades locales han sido útiles, pero dice que todavía es difícil saber a qué departamento recurrir cada vez que tiene una pregunta. Aunque trabajó durante años en el mundo corporativo, todavía era difícil navegar entre las leyes y los diversos departamentos.

En cuanto a la decisión sobre dónde vender, Marta optó por el camino de menor resistencia. Los mercados habrían consumido mucho tiempo y estarían muy orientados a las ventas, por lo que decidió confiarle a otra persona la preparación y el envío del producto.

Cuando la pandemia golpeó en marzo de 2020, la demanda de carne de origen local se disparó, lo que continuó a medida que más personas se dieron cuenta de las opciones disponibles en su área. Inicialmente estaba preocupada por los tiempos de entrega de carne, pero Martha revela que ese período de cambio ayudó a la compañía, ya que creó expectativas. La historia del pan raro, de procedencia, siempre será un éxito para los clientes que desean apoyar productos sostenibles y de origen local.

¿Qué significa la sostenibilidad para ti?

Para Martha, sostenibilidad se ha convertido en una palabra sobreutilizada que la gente ya no conoce tan bien. Para ella, significa trabajar y producir algo de una manera que sea manejable para los humanos y la tierra, pero también una forma ética de criar animales. Lo orgánico no es lo más importante: el bienestar es lo más importante y asegúrese de que la cría libre realmente signifique que los animales han pasado sus vidas al aire libre. Los cerdos de Martha están todos al aire libre, lo que significa que viven al aire libre, durante todo el año, en grandes potreros de pastos y bosques. Incluso cuando las cerdas están en proceso de dar a luz (tienen cachorros), tienen acceso al aire fresco. Los lechones naturalmente comienzan a cavar dentro de las 24 horas posteriores al nacimiento. Los lechones crecen en grupos familiares y todos los cerdos tienen literas acogedoras llenas de paja para refugiarse.

Los desafíos de la producción a pequeña escala:

La conveniencia de cómo desea hacer llegar los productos a los clientes es algo que Martha encontró particularmente desafiante. No quería seguir el camino de la venta al por mayor, porque no podía vender carne a un precio inferior a su valor. Los precios al por mayor de la carne de cerdo eran muy bajos.



Su objetivo son los consumidores y su reto ha sido llegar a las personas y convertirlas en las redes sociales para comprar su carne de cerdo, lo que hizo contando su vida y la forma en que viven los animales. Ella cree firmemente que la gente le compra debido a su ética y se enfoca en la cría de cerdos al aire libre.

En general, tuvo muy pocas experiencias negativas con los clientes y la cadena de suministro. No acepta depósitos, pero siempre tiene una lista de espera. Martha cree firmemente que "si haces todo tú mismo, creces y encuentras tu propio camino. No hay a dónde ir para averiguar lo que necesitas saber".

Hace unos años, Martha sintió que tenía que ser una empresa más grande, pero el invierno y la próxima infraestructura la hicieron cambiar de opinión. A principios de 2020 decidió volver a disfrutar del negocio y de la razón por la que ingresó a la industria. Ha vuelto a un tamaño más pequeño, que es más manejable, y le gusta como contrapeso en su vida a las otras cosas que hace, este es el significado de la pequeña granja, se trata de equilibrio.

En cuanto a la agricultura y la producción de alimentos, hay un esnobismo hacia los pequeños productores: cualquier cosa que demuestre que los pequeños productores pueden ser mejores que los grandes escalas es útil.

Martha a menudo recibe correos electrónicos de sus clientes preguntándole si conoce a alguien que, como ella, produce cordero, carne de res, etc. Actualmente no hay una lista de pequeños productores al aire libre, y según Martha sería útil conectar a todos.



FREE-RANGE RARE BREED PORK

FREE TO ROOT & ROAM

ORDER NOW

¿Cómo se trabaja con personas de la misma industria?

Martha está especialmente preocupada por su cadena de suministro local. Por ejemplo, si su matadero local cerrara, esto realmente dañaría su cadena de suministro, junto con la granja que se encarga de su carnicería: su negocio son los restaurantes y Covid ha interrumpido la cadena de suministro de los restaurantes. Sin estos elementos de su cadena de suministro, no podría dirigir su negocio.

También es miembro del **Pork Wales Group**, que envía material promocional para la carne de cerdo galesa. Aparte de eso, Martha trabaja en gran parte por su cuenta.

Ella dice: "Es increíble lo rápido que la gente comienza a pedirle consejo, se convierte en una persona a la que recurrir, la realidad es que nunca sabes lo suficiente, por lo que pasas tu vida haciendo preguntas y compartiendo conocimientos".

¿Qué debo hacer ahora?

Los recursos y los consejos prácticos están definitivamente en la cima. Obtenga más información sobre cómo comenzar a vender y marque la casilla para asegurarse de cubrir todo lo que necesita: cumplimiento simple.

Por el momento, es posible participar en seminarios de marketing, pero este no es el aspecto para el que necesitan ayuda: ¿los agricultores quieren convertirse en comerciantes, listas de recortes para carniceros? ¿Hay otras cosas que la gente no entiende? Los pequeños agricultores tienen una historia que contar y necesitan apoyo para todos los asuntos prácticos. Las organizaciones de pequeños agricultores de todo el país no participaron al principio; creo que Irlanda tiene una actitud diferente hacia la pequeña propiedad, lo cual es bueno.

Es increíble lo rápido que la gente comienza a pedirle consejo, se convierte en una persona a la que recurrir, la realidad es que nunca se sabe lo suficiente, por lo que pasas tu vida haciendo preguntas y compartiendo conocimientos.



Patchwork Pig - Jane Matthews

El contexto

Jane Matthews dirige una tienda de productos agrícolas y cría cerdos de raza rara, rebaños de Ayrshire, ovejas y pollos. Tiene todo tipo de productos en la tienda de la granja y la mayor parte de la leche va a una lechería, certificada como orgánica y producida sin antibióticos. La tienda también tiene máquinas expendedoras de leche cruda y vende leche pasteurizada, helados, batidos, halloumi, así como carne de res, cerdo y cordero. La tienda consta de máquinas expendedoras. Los sábados, como tienda, venden pasteles, sándwiches de salchichas y más, y también tienen una máquina expendedora de congelados.

La granja originalmente pertenecía a sus padres. Su hermano se hizo cargo y ahora Jane cría cerdos y dirige la tienda. Inicialmente se ocuparon de la carne de cerdo, la leche y los huevos, y mantuvieron algunos terneros lecheros, criados hasta los 9-12 meses (carne joven) que les dio un propósito. Todo lo que venden lo producen ellos mismos en la granja. Su USP es el hecho de que no tienen o tienen muy pocos kilómetros de comida: el matadero está a unos 30 kilómetros de distancia.

¿Qué importancia tiene la sostenibilidad?

También son orgánicos y para ellos es muy importante no utilizar fertilizantes ni pesticidas. Con las máquinas expendedoras, todo está envasado al vacío o en bandejas: está resultando difícil encontrar envases sostenibles.

¿Cómo trabajas con otras personas en la misma industria?

Jane usará los recursos y la ayuda de los recursos de AHDB, pero debido a que produce todo ella misma, no trabaja mucho con otras personas.

¿Cuáles son los principales retos?

Jane señala que la comercialización y la expansión de la base de clientes es un desafío clave, así como mantener las finanzas bajo control y mantenerse al tanto de los cambios legislativos. No hay ningún grupo que reúna a los pequeños agricultores, hay muchos grupos individuales, pero no hay un organismo real que represente a los pequeños agricultores.



¿Qué quieres lograr?

Para agregar valor, para ganar de las acciones de vida, en lugar de solo comprar. La leche orgánica cuesta 30p / litro, por lo que le gustaría venderla a través de la tienda para ganar dinero.

¿Qué apoyo necesitas?

Ayuda con la legislación. Puede pasar horas investigando, actualizando los planes HACCP y, de hecho, utilizó el plan HACCP para las máquinas expendedoras originales, pero está de acuerdo en la necesidad de actualizarlo. Dice que si hubiera una plantilla de plan HACCP, modelos de AR y soporte de marketing, eso también sería muy útil.

¿Qué problemas están resolviendo?

Conectar a las personas con la comida: alentar a las personas a comer mejor carne con menos frecuencia. Anime a las personas a comer comida local de alta calidad. Educar a las personas sobre el valor de los alimentos.

Durante el Covid, la gente estaba más ligada a la comida, pero habrá un elemento de retorno a lo que hacía antes, ahora que estamos volviendo a los tiempos normales.

¿Trabajas con restaurantes?

Jane hizo algunas cajas de carne para el servicio de comida, pero no regularmente. Dice que si hubiera una forma de entrar en las empresas de alimentos sería útil, ahora están tratando de conectarse a los bancos de alimentos, aunque esto no es lo ideal, porque ves desaparecer las ganancias. Su punto de vista es que los restaurantes no quieren pagar cuánto cuesta la producción, por lo que no obtienes un retorno.

La compañía quiere alentar a los restauradores móviles a obtener productos de calidad: la gente pagará más y esto significa eliminar al intermediario si trabaja directamente con las empresas. La matanza se lleva a cabo para ellos, pero lo harán en el futuro.

¿Qué necesita la industria?

Un sistema ELMS (Gestión Ambiental de la Tierra) debería ayudar a los pequeños agricultores y sustituir el pago único por explotación. Esto todavía está en desarrollo, todavía quedan algunos años. También obtendría puntos para ponerse en contacto con el público.

Podríamos tener una versión a menor escala de Ladies & Pigs (que recorre los diversos espectáculos). Además, la posibilidad de promover también proyectos de pequeños agricultores y alimentos de alta calidad.



Cocina Vale House

La Escuela de Habilidades y Cocina del País | Vale House Cocina

Vale House Kitchen es una empresa con múltiples ofertas. Además de dirigir una exitosa escuela de cocina, Annie y Bod Griffiths ofrecen clases de panadería y oportunidades únicas para que los huéspedes adquieran o perfeccionen las habilidades de pesca, tiro, búsqueda de alimento, elaboración de cerveza y carnicería.

Después de mudarse de Londres al West Country, Bod buscó una manera de combinar su amor por los negocios y la gente con su inclinación por la naturaleza y el campo, y nació Vale HouseKitchen.

La ética de la empresa es Fork to Field y el bienestar es de suma importancia para la empresa: "Nuestros cerdos tienen una vida fantástica, pero también una buena muerte". Si esto suena contradictorio, no lo es. El hecho es que la mayoría de la población del Reino Unido come carne regularmente.

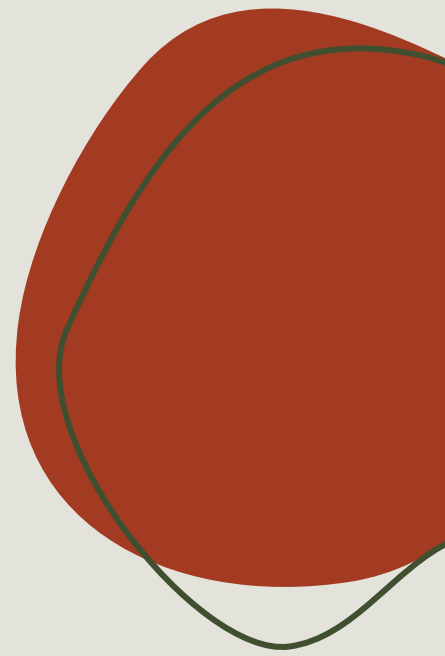
¿Qué importancia tiene la sostenibilidad?

La sostenibilidad para la pareja es un tema complejo, que significa cosas diferentes para diferentes personas: "La gente ha perdido el vínculo con la alimentación y la educación es fundamental; la carne era una delicia hace años, debemos tratar de comer menos carne de mayor calidad".

Bod también elogia la inclusión de otras carnes menos conocidas: "La carne de venado, conejo y paloma se encuentran entre las carnes más éticas que puedes comer". En una sociedad que busca cambiar su relación con la carne, sin tener que renunciar a ella por completo, Vale House Kitchen ofrece soluciones significativas, accesibles y realistas a problemas urgentes y ofrece a los consumidores la oportunidad de tener una mayor autonomía sobre la comida en el plato y su viaje a la mesa. Su capacidad para hacerlo ofreciendo a los huéspedes la oportunidad de disfrutar de la soledad y el lujo en un lugar idílico, a pocos kilómetros de sitios históricos como Bath, es una prueba de su singularidad y encanto.

2

CASOS DE ESTUDIO DE IRLANDA



Celtic Salads es una pequeña granja de 20 acres en la costa oeste de Irlanda, donde la mayor parte de la agricultura consiste en ganado tradicional y pastoreo de ovejas.

Donnacha Fahy, un agricultor de sexta generación, identificó la necesidad de producir localmente ensaladas de hoja ancha y microsaladilla para la industria de restaurantes y los consumidores minoristas de la zona.

Motivación

El 33% de las emisiones de gases de efecto invernadero de Irlanda provienen de la industria agrícola, debido a la agricultura pastoril tradicional. Donnacha Fahy es un agricultor de sexta generación y el primero de su familia en adoptar un modelo más sostenible de horticultura solamente. Celtic Salads considera cuidadosamente su huella y adopta prácticas sostenibles que acortan la cadena de suministro y reducen el desperdicio.

- La ubicación costera de la granja se presta a un modelo hortícola, con el mar proporcionando condiciones templadas constantes, lluvias continuas y abundantes, acceso a algas como fertilizante natural y una ubicación central en Bellharbour, Co.Clare, en la costa oeste, para proporcionar a los clientes productos frescos.
- Inicialmente el modelo de negocio se centró en abastecer a la industria alimentaria, sin embargo,
- descubrieron que esto producía muchos residuos, ya que los restaurantes requerían un producto muy uniforme. Donnacha adaptó las ensaladas celtas a un modelo minorista lo que mejoró la eficiencia de la actividad.
- Todos los residuos aún producidos se compostan en el sitio y se combinan con otros materiales naturales ricos en nutrientes y se reintroducir en el proceso para crear otros productos.

Comparación

Las granjas a menudo dependen excesivamente de pesticidas y fertilizantes. Utilizando el entorno natural y reutilizando sus propios residuos, Celtic Salads ha logrado producir sin dañar el entorno natural. El nuevo modelo de negocio minorista también ha llevado a una reducción significativa de los residuos.

Un modelo de negocio sostenible

Celtic Salads tiene un modelo de negocio sostenible que no daña el medio ambiente natural y proporciona a la costa oeste productos locales y sostenibles.

Queso Cloonconra

El queso Cloonconra es producido en una pequeña granja orgánica en West Roscommon por James y Mary Gannon. Inicialmente, la granja era una pequeña finca lechera Moiley, una raza nativa irlandesa con pedigrí culturalmente importante, mantenida en primer plano por razones culturales en lugar de actividad empresarial. El pequeño rebaño fue manejado y la leche se usó para hacer mantequilla para consumo personal, pero no hubo uso para la leche restante.

Tras la crisis financiera, los Gannon buscaban un flujo de ingresos alternativo y, con el aumento de la popularidad de los quesos de granja en Irlanda, optaron por desarrollar su propia gama de productos lácteos para agregar valor y apoyar a su pequeña granja.

Inicio de la actividad

James y Mary comenzaron a aprender el arte de hacer queso, asistiendo a varios cursos. Inicialmente, desarrollaron un queso crudo blando que proporcionan a los restaurantes de la región. Desde entonces, han seguido desarrollando un queso ecológico para el mercado minorista. La sostenibilidad, el patrimonio y el movimiento slow food están en el corazón de todo lo que producen y forman una parte clave de su marca.

Biodiversidad

La mayor parte del queso en la región se produce de forma no orgánica en grandes granjas y se entrega a una cooperativa para su procesamiento. Esta granja roscommon de 35 acres es un hábitat natural y biodiverso, que consiste en tierras marginales con montículos y turberas. El ganado irlandés Moiled ha estado presente en el paisaje irlandés desde 1300/1400, lo que lo hace resistente a problemas comunes. en la región se produce de forma no orgánica en grandes granjas y va a una cooperativa para su procesamiento. Esta granja roscommon de

Web link

35 acres es un hábitat natural y biodiverso, que consiste en tierras marginales con montículos y turberas. El ganado irlandés Moiled ha estado presente en el paisaje irlandés desde 1300/1400, lo que lo hace resistente a los problemas comunes encontrados por otras razas en Irlanda.

otras razas en Irlanda. Al poner énfasis en preservar la raza sobre la producción de leche y seleccionar una raza que sea naturalmente casera y autosuficiente en el paisaje irlandés, Cloonconra puede preservar mejor el medio ambiente natural mientras produce un producto de alta calidad.

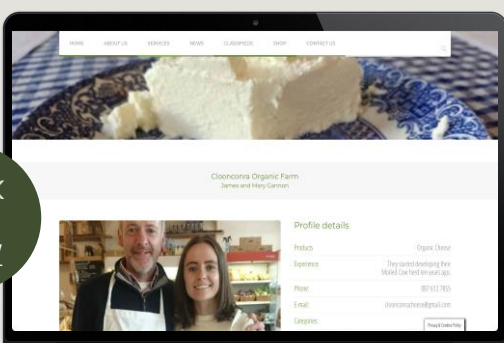
La raza de ganado irlandés Moiled estuvo una vez al borde de la extinción, con un número de cabezas que alcanzó las 30 en los años 80, pero gracias a pequeños criadores como Gannon, el número de cabezas ha aumentado. Cloonconra ha logrado crear un producto hecho completamente en el sitio, preservando la flora y fauna del área local.

Conexiones

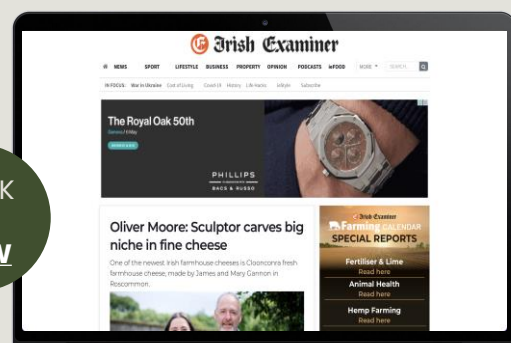
Cloonconra Cheese es miembro del Irish Slow Food Presidium, y del Raw Milk Presidium y se reproduce de acuerdo con los estándares orgánicos y utiliza solo envases sostenibles y compostables para sus productos. A pesar de ser un nuevo productor lácteo, su producto ya ha tenido mucho éxito, ganando una medalla de oro en los prestigiosos Irish Cheese Awards en Ballymaloe. Este éxito permitió a los propietarios aumentar sus ingresos, manteniendo su única granja a pequeña escala en Roscommon.

Para obtener más información sobre el queso Cloonconra y su granja orgánica, consulte estos enlaces.

CLICK
TO
VIEW



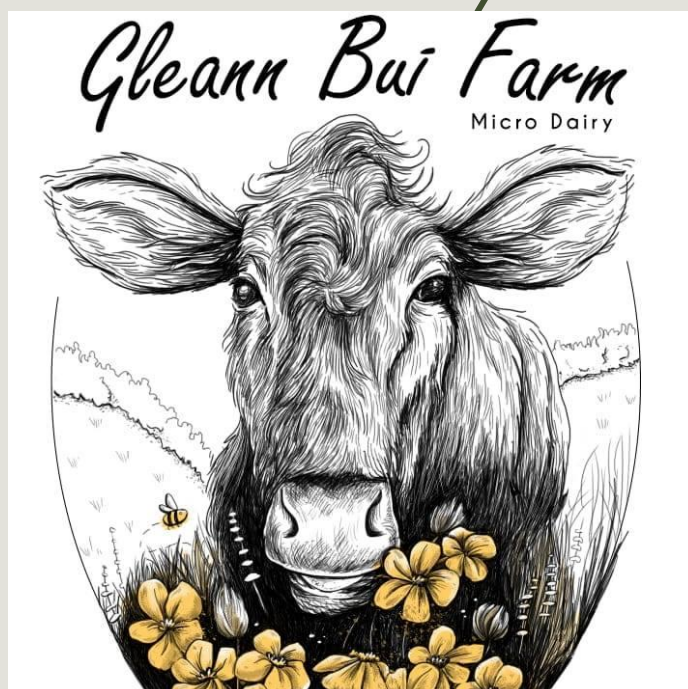
CLICK
TO
VIEW





Granja Glean Bui

[Gleann Buí Farm | Facebook](#)



Los propietarios Michael Mc Grath y su socio Sinead Moran se dieron cuenta de que no podían obtener un ingreso rentable de la ganadería lechera y tuvieron que cambiar a un sistema agrícola diferente para garantizar la rentabilidad.

Inicio de la actividad

La pareja dirige un rebaño mixto de vacas de raza tradicional en 27 acres de tierras de cultivo de alto valor natural en Mayo. Les apasiona preservar las ricas especies de pasto, los árboles maduros y la biodiversidad que se encuentran en la granja. Fundaron la micro-lechería Gleann Bui Farm con el objetivo de producir alimentos justos, cultivados en armonía con la naturaleza, a un precio justo. El rebaño se alimenta 100% de hierba, hierbas, flores silvestres y hojas de árboles. La granja también es orgánica y se han adoptado prácticas regenerativas para proteger el suelo y secuestrar carbono de la atmósfera.

Venden leche cruda y otros productos lácteos, así como pollos y huevos criados en pastos, al aire libre y alimentados orgánicamente.

La mayor parte de la leche en la región se produce de forma no orgánica y se entrega a una gran cooperativa para su procesamiento. Este sistema garantiza que la leche se procese en la granja y se entregue localmente. La agricultura y el procesamiento a pequeña escala garantizan un producto sostenible y orgánico a nivel local.

RESULTADOS

La granja ahora es más rentable, y Michael no tiene que reemplazar sus ingresos con trabajo extra-agrícola. También hay un suministro de leche cruda, pollo y huevos nutritivos y de alta calidad para la comunidad local.



Para obtener más información, visite

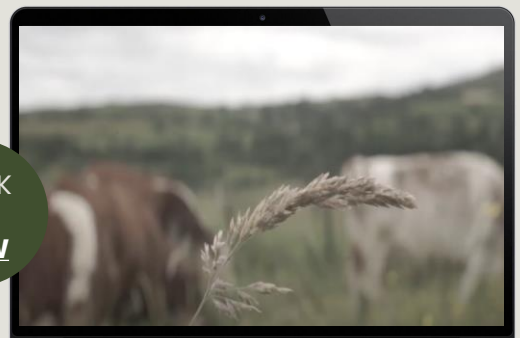
Y

MÍRALOS en Fair Food Farmers Series

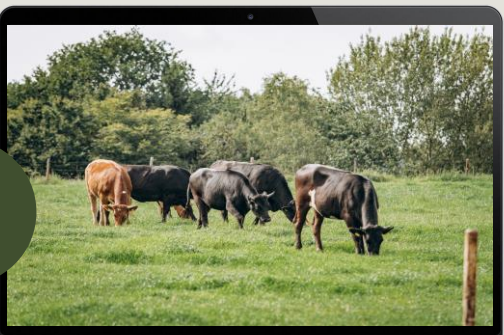
CLICK
TO
VIEW



CLICK
TO
VIEW



CLICK
TO
VIEW



CLICK
TO
VIEW



COMMUNITY DRIVEN REGENERATIVE FARM

Online Farm Shop

Granja Knocknarea

<https://www.knocknareafarm.com/>

Knocknarea Farm es una pequeña granja mixta dirigida por dos jóvenes agricultores, Sean y Rob. La granja consta de 28 acres ubicados al pie de Knocknarea Hill en el condado de Sligo. La granja se compone principalmente de ganado y gallinas de pastoreo, así como una hectárea de horticultura. Las granjas de toda Irlanda dependen de pesticidas y fertilizantes para producir de manera eficiente.

Inicio de la actividad

Su trabajo comenzó involucrando y experimentando con prácticas agrícolas regenerativas que niegan la necesidad de fertilizantes y pesticidas artificiales y crean un producto de mayor calidad y un ecosistema más rico. Knocknarea Farm logra esto al participar en muchas prácticas sostenibles.

Tienen 300 gallinas en total, que rotan en sus céspedes, lo que les permite oscilar libremente sobre 5 acres a la vez. Utilizan coltri con un fondo de malla que permiten que los excrementos caigan y fertilicen naturalmente el suelo, favoreciendo una mayor variedad de campos.

Para la horticultura, adoptan un enfoque de cultivo sin excavación, sin trabajar el suelo y simplemente cosiendo en el suelo superior.



Sean y Rob creen que Irlanda debe ser capaz de producir su propio alimento denso en nutrientes, cultivado de una manera que haga que el suelo y el paisaje sean más abundantes y llenos de vida para las generaciones venideras.

Prácticas regenerativas

A pesar de ser una granja nueva, Sean y Rob han tenido un gran éxito con sus prácticas regenerativas durante el año pasado. Las gallinas de pastoreo han promovido las praderas a múltiples especies, que han visto el regreso de especies nativas como el trébol blanco y rojo, que fijan naturalmente el nitrógeno, evitando el uso de fertilizantes nitrogenados artificiales. El enfoque de no excavación para su horticultura también fue exitoso, y no tuvieron que desmalezar ni usar pesticidas, porque la labranza promueve la diversidad del suelo y no permite que las malezas prosperen.

Resultados

Al adoptar prácticas agrícolas regenerativas sostenibles, la granja Knocknarea pudo tener una temporada productiva sin comprometer el ecosistema natural de la zona. Su modelo de negocio se basa en las ventas a través de una bolsa semanal de verduras o huevos y un modelo de afiliado innovador.

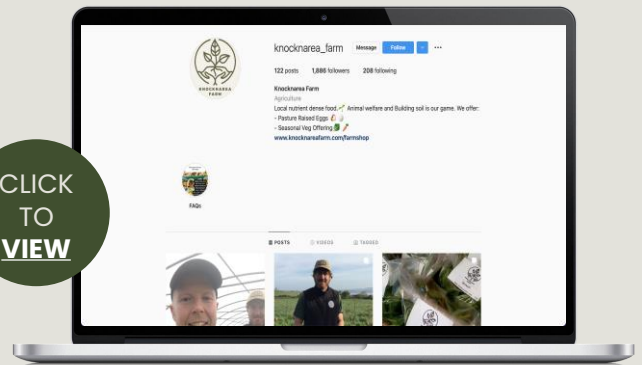
- El registro en la Veg Bag consiste en un suministro de 4 semanas que incluye de 6 a 8 artículos cada semana, disponibles durante la temporada que comienza a principios de mayo. El coste equivale a 15 euros semanales.
- La suscripción a los huevos de Fresh Pasture Range puede ser de 4 o 12 semanas, con una opción de 12 o 30 huevos por semana.

Para reducir los kilómetros de alimentos, hay

tres puntos de recolección. También tienen una caja de honestidad muy popular en la puerta de la granja.

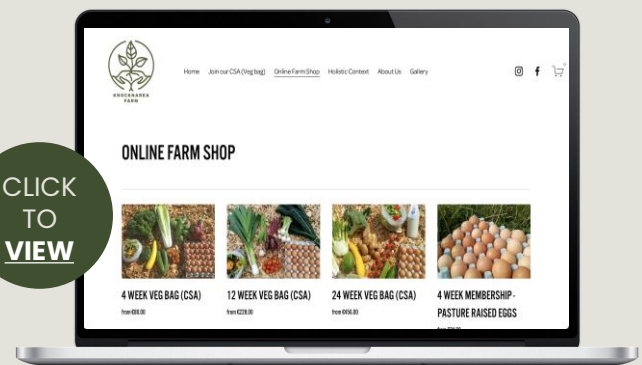
El marketing hace un buen uso de las redes sociales

CLICK TO VIEW



Para más información, visite

CLICK TO VIEW



Vea su video en

CLICK TO VIEW



CLICK TO VIEW



Granja Kylemore

Kylemore Farmhouse Cheese



Kylemore farm cheese es una diversificación comercial de Roche Farm en Abbey, Condado de Galway. Teresa Roche es ahora la quinta generación que cultiva la tierra familiar en las montañas Slieve Aughty. El pastoreo tradicional es la actividad agrícola más común en la zona, pero Teresa eligió producir un producto lácteo de alta calidad completamente en el sitio, desde el ordeño de su rebaño de frisonas a partir de leche de raza pura, hasta la producción y maduración. Irlanda es un líder mundial en productos lácteos sostenibles y la industria láctea irlandesa se basa en la tradición de la granja familiar. Agregar valor al sector lácteo es visto como un desafío para muchos. Kylemore Farmhouse Cheese ha asumido este desafío. Teresa ha identificado una brecha en el mercado de un queso de origen alpino y está construyendo una marca nacional e internacional.

Inicio de la actividad

Teresa logra sus objetivos de sostenibilidad mediante la implementación de prácticas sostenibles que mejoran la eficiencia, la sostenibilidad y el producto final.

- La gama alpina de estilo irlandés de Kylemore se beneficia de la composición única de la leche irlandesa, ofreciendo una oferta de calidad superior. Una de las mejores maneras en que una granja lechera puede mejorar su huella es mejorar la eficiencia de sus vacas. Kylemore logra esto adoptando un enfoque de rebaño cerrado, que es la mejor política de manejo para evitar enfermedades infecciosas.
- La granja Kylemore extiende la temporada de pastoreo si es posible, pero cultiva y corta todo su ensilaje, manteniendo un control completo de todo el proceso.
- Además, reutiliza el suero de desecho en su propio suelo, estimulando el crecimiento del trébol que fija naturalmente el nitrógeno, evitando la necesidad de utilizar fertilizantes artificiales a base de nitrógeno, que contribuyen en gran medida a la huella de carbono y la contaminación de las vías fluviales.



- Teresa también se encarga del mantenimiento de los setos que apoyan el ecosistema local, proporcionando importantes servicios ecosistémicos para la granja y las tierras circundantes.
- Teresa se especializó en la producción de queso gracias a una experiencia laboral en una empresa láctea local, Killeen Cheese, y un viaje a Suiza para un curso de capacitación con Sennerei Andeer. Su formación previa como enfermera de cuidados intensivos le da a Teresa una ventaja científica.

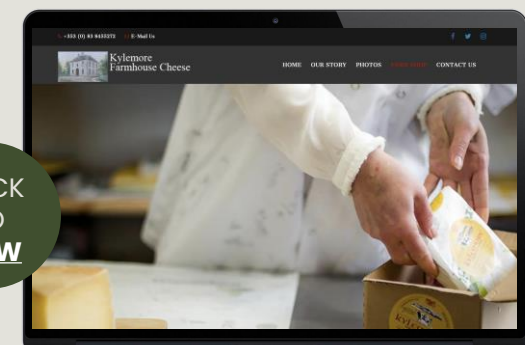
Enfoque de la sostenibilidad

Utilizando medidas para reducir los residuos y la necesidad de fertilizantes artificiales, Kylemore Farmhouse Cheese produce eficientemente un queso con una baja huella de carbono, sin dañar el medio ambiente local.

Éxito sostenible

Kylemore Farmhouse Cheese ha creado con éxito un queso galardonado reconocido como sostenible, totalmente interno. Se ha unido a Bord Bia Origin Green, el programa nacional de sostenibilidad alimentaria de Irlanda, <https://www.bordbia.ie/industry/export-assistance/origin-green/> que permite a la industria alimentaria irlandesa establecer y alcanzar objetivos de sostenibilidad medibles que respeten el medio ambiente y sirvan a las comunidades locales de manera más efectiva. Básicamente, Origin Green se trata de medir y mejorar constantemente la forma en que lo hacemos. La acreditación y verificación independientes están integradas en cada etapa de la cadena de suministro. Las prácticas sostenibles no solo han reducido su huella en el planeta, sino que también han creado un mejor producto.

En términos de sostenibilidad corporativa, Kylemore Farmhouse Cheese se vende a través de una red de distribuidores de queso irlandeses y algunos puntos de venta en el Reino Unido. Teresa ha creado una galardonada tienda agrícola y centro de visitantes, que ofrece demostraciones sobre los fabricantes de queso, un escaparate de productos alimenticios locales, el desarrollo de habilidades y capacitación en turismo culinario y oportunidades de ventas en el lugar. Fue un gran éxito. Así como su tienda online **Kylemore Farmhouse Cheese**



CLICK TO VIEW

CLICK TO VIEW



CLICK TO VIEW



Para obtener más información, visite





Queso de cabra Leitrim Hill

Lisa Gifford compró una pequeña granja (1,5 hectáreas) en Leitrim en 2018 y desde entonces se ha ocupado de un pequeño rebaño de cabras para ordeñar y comenzó un pequeño negocio lácteo. La pequeña escala permite que esta actividad sea más respetuosa con el medio ambiente de lo que es posible para un sistema lácteo intenso.

Inicio de la actividad

Leitrim Hill Goat Farm es un pequeño negocio con cabras ordeñadas a mano que hacen queso. El queso se elabora a mano con leche cruda fresca de la granja. La leche extra se compra cuando es necesario. Los quesos producidos incluyen un queso semisólido hecho de leche de cabra y un queso hecho de una mezcla de leche de cabra y leche de vaca. Un requesón se hace con suero de leche. Todas las ventas se dirigen al mercado local. La granja también tiene una pequeña granja de gallinas ponedoras y un huerto y huerto.

Micro Lácteos

Lisa ahora vende su queso en la puerta de la granja, en dos mercados semanales de agricultores locales, y también suministra a dos restaurantes locales. La producción está aumentando de manera sostenible.

Lisa compra leche de cabra extra, cuando es necesario, de otra granja de cabras a pequeña escala en el área y también leche de vaca de un rebaño orgánico local de Jersey. Esta colaboración es una característica esencial de la microagricultura.

Otros proyectos incluyen la gestión responsable de la tierra y la reforestación de áreas seleccionadas.

La historia de Lisa es fascinante. Es parte de la red de alimentos Taste Leitrim y comparte su historia.





Melvin Meadows

Melvin Meadows es una granja de uso mixto de 34 hectáreas en el norte de Leitrim. La tierra se encuentra en una colina empinada orientada al norte, con vistas al lago Melvin. Los propietarios tuvieron que buscar una manera de hacer que la tierra fuera productiva cuando el ganado convencional se consideraba demasiado pesado para el suelo inclinado, y se vio que incluso el pastoreo estrecho de ovejas tenía un efecto perjudicial en el suelo.

Empieza a trabajar

El ganado Dexter es una raza importante en la cultura irlandesa, que se origina en los primeros rebaños de los celtas y fue criado en el suroeste montañoso por su resistencia y pequeño tamaño. Siendo la raza más pequeña de Irlanda y las Islas Británicas, aproximadamente la mitad del tamaño de los Herefords más populares, el Dexter era perfecto para el difícil terreno de Melvin Meadows.

La granja Melvin Meadows se convirtió a esta raza en 2010 y ahora tiene un pequeño rebaño de 12 vacas. Al elegir una raza naturalmente adecuada para el paisaje irlandés, pueden ser en gran medida autosuficientes en los meses de verano, lo que permite a la granja participar en el pastoreo de conservación, dejando que el paisaje seminatural y biodiverso prospere. El ganado, que se termina fácilmente con la hierba, se sacrifican y se cargan a nivel local.

La carne de alta calidad se vende localmente en

cajas de 10 kg de varios cortes, promoviendo la "alimentación de la nariz a la cola".

En 2020 experimentaron con la producción de huevos con 12 gallinas ponedoras. Experimentaron una fuerte demanda local y desde entonces han ampliado su ganado a 60 unidades. Se diseñó un gallinero móvil que permite mover la bandada en el suelo, aumentando el manejo de forraje y promoviendo diferentes céspedes por especie.

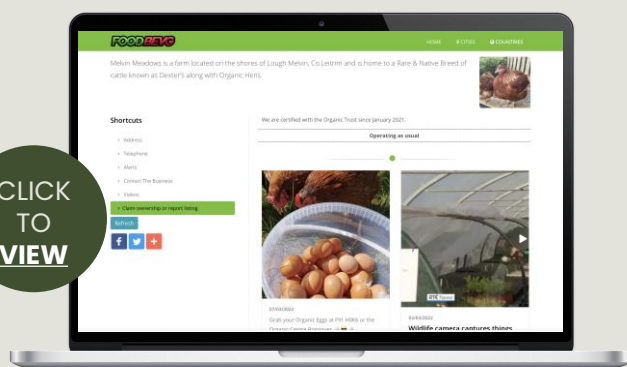
Enfoques regenerativos

Melvin Meadows identificó que su tierra no era adecuada para las prácticas agrícolas convencionales y, en cambio, adoptó un enfoque regenerativo de la agricultura, que los vio seleccionar el ganado adecuado para su tierra, en lugar de hacer que el suelo se adaptara artificialmente al ganado. Al seleccionar una raza de ganado que se adapta naturalmente al difícil paisaje, preservaron el área e hicieron que su suelo fuera productivo. Los excrementos de gallina promueven praderas multiespecie, que fijan mejor el nitrógeno de forma natural, evitando el uso de fertilizantes artificiales. Con un mínimo de insumos y ventas directas a nivel local, Melvin Meadows ha asegurado el máximo beneficio económico respetando la tierra.

En 2021, Melvin Meadows logró la certificación orgánica, y sus huevos y cajas de carne se agotan regularmente. Al modificar ligeramente el sistema operativo, esta granja en terrenos desafiantes no solo se hace más rentable desde un punto de vista económico, sino que también es beneficiosa desde un punto de vista ambiental.



Para obtener más información, visite:



The Wooded Pig



The Wooded Pig es una granja familiar ubicada en Tara, Condado de Meath. Es una finca de uso mixto, compuesta por tierras cultivables y pastoriles, así como una silvicultura autóctona. Irlanda tiene uno de los niveles más bajos de bosques en Europa, con la mayor parte de la reforestación que consiste en especies no nativas con un ciclo de rendimiento de 15 años. Para proteger y ampliar la participación de Irlanda en la silvicultura indígena, se necesitan fuentes alternativas de ingresos de la tierra. El bienestar animal es un tema importante en la cría de cerdos, con la mayoría de los cerdos en Irlanda criados en interiores.

Inicio de la actividad

Durante más de 25 años, Corbalton Shepherd's Cottage ha sido el hogar de Eoin Bird y su familia. Hoy comparten su Edén con una manada de cerdos libres. Los cerdos deambulan y alimentan la plantación de 20 años de la granja, antes de ser procesados en el sitio, en una gama de charcutería irlandesa de calidad y criada éticamente.

Eoin de Wooded Pig aprendió sobre la cría de cerdos al aire libre en Nueva Zelanda y, al estar principalmente interesado en el bienestar animal, decidió traer sus conocimientos de vuelta a la granja en Irlanda. El bosque, compuesto por robles, fresnos y hayas, es un hábitat natural para los cerdos y, por lo tanto, el crecimiento lento y rico en nutrientes obtenido por la cría en el bosque conduce a un producto superior.

The Wooded Pig se toma en serio el manejo de su tierra y también mantiene un hábitat silvestre de especies nativas, flores y árboles



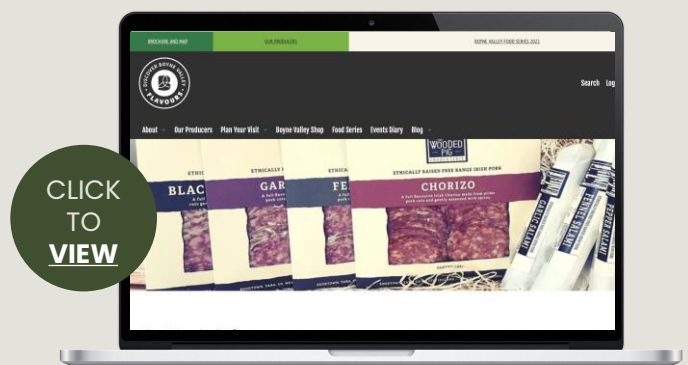
que brindan servicios ecosistémicos a la granja y la tierra circundante. Tratan de proporcionar la mayor cantidad posible de alimento adicional para cerdos con cebada cultivada en sus propias tierras cultivables.

Sostenible

La cría de cerdos es una práctica intensiva en carbono, con problemas de bienestar animal cada vez más generalizados. The Wooded Pig ha encontrado una manera de mejorar el bienestar animal y de la tierra a través de la introducción de prácticas sostenibles.

The Wooded Pig, como granja familiar, ofrece embutidos de alta calidad, sostenibles y criados éticamente. El hábitat único de los animales, combinado con la producción interna, le da a estas carnes secas al aire un sabor verdaderamente único. El proceso, de principio a fin, asegura que las carnes curadas de The Wood Pig sean verdaderamente únicas.

Para obtener más información, visite el sitio web:



3

CASOS DE ESTUDIO DE ESPAÑA

Desafíos del contexto:

Falta de conocimiento de los productos locales

Falta de posicionamiento del territorio en el mapa del turismo gastronómico

Necesidad de mejorar la sostenibilidad ambiental y la economía local

Necesidad de apoyar los productos locales

Necesidad de potenciar la dieta mediterránea y los productos sostenibles

Inicio de la actividad

Una empresa especializada en el cultivo de arroz durante generaciones. Desde hace más de un siglo cultiva arroz en el entorno ecológico de la Albufera de Valencia, en la Marjal de Pego-Oliva y en otras zonas de la Comunitat Valenciana, siempre con el máximo respeto por el medio ambiente. A lo largo de los años, han ampliado sus cultivos a otro tipo de cereales además del arroz, para satisfacer las nuevas necesidades del mercado y la sociedad, buscando siempre la adaptación y la innovación, así como el equilibrio entre tradición e innovación.

Apoyar los productos locales mediante la mezcla de métodos tradicionales e innovadores.

Este proyecto ha contribuido a la promoción del consumo de productos locales a través de la venta de arroz cultivado en la zona. El sello Producto NATURAL refleja la importancia del impacto ambiental positivo que producen en la zona donde lo cultivan. Además, promueven la cultura local a través de la agricultura y la gastronomía y, al plantar arroz, ayudan a preservar los humedales de la Albufera, apoyando así la ecología local. Además, mejoran la economía local a través de la venta de productos locales.

CLICK TO VIEW



Albuferafoods

CLICK TO VIEW



SIVARIS

ARROZ

UN ARROZ PARA CADA OCASIÓN

SIVARIS

REDONDO
MARISMA
ALBUFERA
BOMBA
CARNAROLI
ARBORIO
VIALONE NANO
LARGO
BASMATI
JAZMIN
SUSHI
INTEGRAL
ROJO
BLACK
VAPORIZADO

Arroz ciudad de Sueca: Rafael Mañez

Desafíos del contexto:

Falta de conocimiento de los productos locales

Falta de posicionamiento del territorio en el mapa del turismo gastronómico

Reutilizar los métodos tradicionales de plantación

Necesidad de mejorar la sostenibilidad ambiental y la economía local

Necesidad de apoyar los productos locales

Necesidad de reevaluar la dieta mediterránea y los productos sostenibles



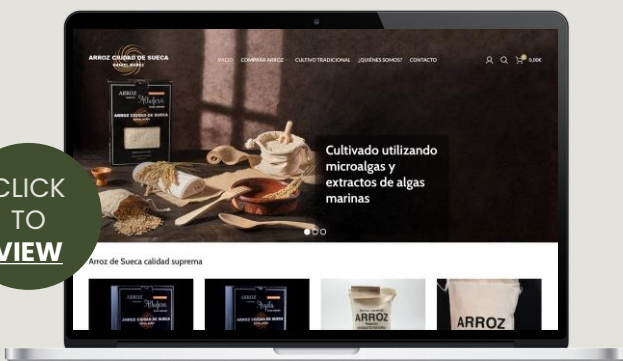
Inicio de la actividad

Arroz Ciudad de Sueca nace de la pasión del agricultor Rafael Mañez por el cultivo del arroz y por obtener una calidad superior, lo que le llevó a dar el paso de la transformación, para conseguir que sus granos llegaran a la mesa sin mezclar, asegurando una trazabilidad total. El arroz de Ciudad de Sueca es un cultivo limitado de sus propios arrozales situados en la Albufera de Valencia. Su arroz se cultiva con semillas certificadas, siguiendo métodos de cultivo tradicionales y se envasa al vacío, lo que permite almacenarlo sin el uso de productos químicos.

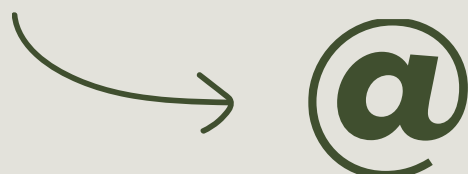
Sostenibilidad

Tratan de utilizar métodos tradicionales, empleando la menor cantidad de productos químicos.

Este proyecto ha contribuido a la promoción del consumo de productos locales a través de la venta de arroz cultivado en la zona. Además, como consecuencia del uso de técnicas de cultivo tradicionales, consigue obtener un producto natural, sin la adición de conservantes ni químicos, respetando así el medio ambiente y promoviendo el desarrollo sostenible, ayudando a la economía local y dando a conocer la gastronomía de la Comunitat Valenciana.



Haga clic para ver el correo electrónico





Desafíos del contexto:

Fomentar el consumo de productos locales

Promoción de la igualdad de género en la agricultura

Necesidad de mejorar la sostenibilidad ambiental y la economía local

Necesidad de apoyar el producto local

Necesidad de reevaluar la dieta mediterránea y los productos sostenibles

Inicio de la actividad

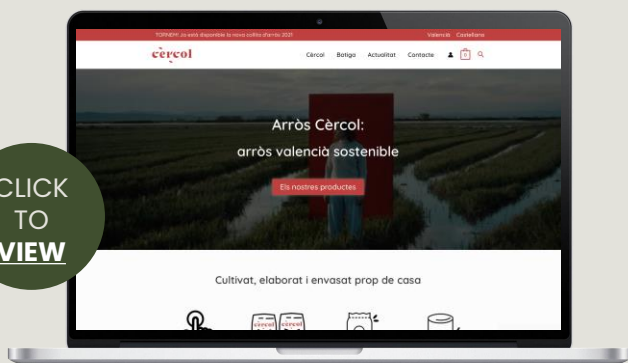
Cèrcol nace como una protesta contra un modelo agroalimentario que olvida a los productores y al medio ambiente. Es una cooperativa que cultiva y vende arroz sostenible de la Albufera de una manera innovadora: utilizando la agricultura de precisión, el diseño contemporáneo y la venta de arroz sin intermediarios, estando presente en las redes sociales y hablando directamente con los consumidores. Todo ello utilizando un modelo sostenible, avanzando hacia modelos de producción ecológicos con equipos de energía solar y envases reutilizables. Actualmente están produciendo más de 500 hanegadas distribuidas en 30 pequeños campos del municipio de Sueca. Buscan promover una mayor presencia de mujeres y jóvenes en el sector. Por último, hay que decir que utilizan el valenciano en todos los aspectos de la empresa.

Enfoques sostenibles

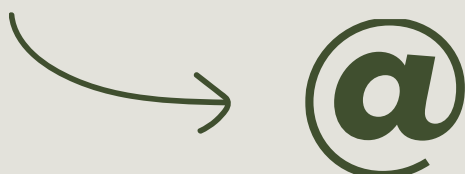
Uso de tecnologías ecológicas como la energía solar y el uso de materiales reutilizables.

Este proyecto ha contribuido a la promoción del consumo de productos locales a través de la venta de arroz cultivado en la Albufera. Además, ha reforzado la reducción de la contaminación mediante el uso de técnicas de cultivo ecológico y el apoyo a la sostenibilidad local mediante el uso de energías y materiales renovables, con el fin de preservar y desarrollar una gastronomía sostenible que esté directamente vinculada al turismo, ya que es un recurso cultural propio del entorno mediterráneo.

Gracias a la venta de los productos, no solo se pudo mejorar la economía local, sino que también se impulsó el turismo gastronómico en la zona, con el fin de promocionar los sectores económicos que conforman la gastronomía mediterránea de la Comunitat Valenciana.



Haga clic para ver el correo electrónico



4

CASOS DE ESTUDIO DE ITALIA

“

Este proceso de innovación y diversificación ha permitido a Fattoria Fiorentino ser menos dependiente de los precios inestables del mercado de granos.

”

Granja Fiorentino



Inicio de la actividad

La Fattoria Fiorentino se encuentra en la ciudad de Lucera, en las montañas de Dauni, rodeada de campos de trigo y olivos hasta donde alcanza la vista. Esta finca no es solo un cultivo de trigo fino, sino también un cofre del tesoro histórico, la memoria de nuestro pasado. Una granja borbónica que data de 1820, aún conserva pozos de cisterna, un molino de aceite subterráneo, una capilla, pozos de grano y una "guarnición", un pequeño edificio utilizado para controlar las actividades agrícolas y los bienes domésticos (aceite, trigo y lana).

La compañía decidió centrarse en la agricultura sostenible, ya que las prácticas intensivas de producción de granos requieren un alto uso de insumos químicos y de procesamiento. Esto tiene un doble impacto negativo, desde el punto de vista ambiental, la labranza excesiva y el uso de insumos químicos provocan la pérdida de biodiversidad y la lixiviación del suelo, pero esto aumenta los costos de producción.

En 2016, Michele y Chiara, propietarios de la granja, comenzaron a transformar el trigo en harina integral con un molino de piedra, con el que también producen pasta seca lentamente. Gracias a este nuevo enfoque, pudieron controlar todas las etapas de la cadena de suministro, para no depender de la inestabilidad de los precios de venta de granos.



Enfoques sostenibles

Michele y Chiara siempre han prestado mucha atención al cuidado del suelo, siempre han utilizado el enfoque menos impactante posible. Antes producían principalmente trigo, pero desde 1999 han construido su propio molino de piedra, para que puedan controlar la cadena de suministro y mantener la calidad del producto, y comenzaron a producir su propia pasta.

Con la introducción de la cría de cabras, que produce un excelente queso, también pudieron internalizar la producción de fertilizantes, convirtiéndose en un verdadero ejemplo de granja como sistema y economía circular.

Las prácticas agrícolas sostenibles, como la labranza mínima o la rotación de cultivos, están bastante extendidas en las montañas de Dauni, gracias también a las contribuciones financieras de la PAC europea a los agricultores que adoptan estas prácticas.

Innovación y diversificación

Este proceso de innovación y diversificación ha permitido a Fattoria Fiorentino ser menos dependiente de los precios inestables del mercado de granos. Nos ha permitido cerrar la cadena de producción de pasta y tener un producto de 0 km con un impacto mucho menor en el medio ambiente.

La labranza mínima permite reducir significativamente la emisión de CO2 a la atmósfera y ahorrar mucho en costos de producción.

Tener un producto completamente autoproducido dentro de la empresa nos permite satisfacer la demanda cada vez mayor de productos de calidad y respetuosos con el medio ambiente..



Simona

El problema de partida

Las prácticas intensivas de producción de granos requieren un alto uso de insumos químicos y de procesamiento. Esto tiene un doble impacto negativo, desde el punto de vista ambiental, la labranza excesiva y el uso de insumos químicos provocan pérdida de biodiversidad y lixiviación del suelo, pero esto hace que los costos de producción aumenten mientras los precios continúan cayendo.

Inicio de la actividad

Simona es una joven empresaria que pasó un período en Alemania antes de decidir regresar a las montañas Dauni y administrar una parte de la granja de su padre.

Durante sus viajes, desarrolló una conciencia de la insostenibilidad de la industria alimentaria. Una vez de vuelta en las montañas Dauni, estudió para encontrar un nuevo enfoque sostenible de la agricultura. Comenzó reduciendo la labranza del suelo y reduciendo la

ingesta de productos químicos. Menos labranza del suelo aumenta su capacidad para retener agua. Simona comenzó a estudiar e investigar cultivos locales que se adapten al medio local y sean más resistentes y a mejorar el suelo con cultivos de rotación con leguminosas.

Enfoques sostenibles

Las prácticas agrícolas sostenibles, como la labranza mínima o la rotación de cultivos, están bastante extendidas en las montañas de Daunian, gracias también a las contribuciones financieras de la PAC europea a los agricultores que adoptan estas prácticas.

Resultados

Aumento de la resiliencia de los cultivos
Menor consumo de agua
Menor consumo de insumos químicos y externos
Alta calidad de los alimentos
Mayor rentabilidad



Zenit 41

<https://www.facebook.com/zenit41/>



El problema inicial

Los pequeños agricultores, especialmente aquellos que producen granos, se enfrentan a una disminución constante de su poder de negociación. Por otro lado, la industria de transformación requiere características específicas, como una alta concentración de proteína en el trigo, que hacen que el precio del trigo se contraiga (antes del conflicto actual en Ucrania).

Zenit 41 ha seleccionado las mejores variedades de trigo por calidad y rendimiento por hectárea, con el fin de ofrecer a los agricultores variedades apreciables en el mercado, garantizando al mismo tiempo la calidad de los productos al consumidor.

Empieza a trabajar

Zenit41 nace con el objetivo de defender la salud de los consumidores y la dignidad de los agricultores italianos, ofreciendo un producto, ZENIT DURUM TRITICUM®, de la más alta calidad de producto, con estándares de salud extremos y alto valor nutracéutico. Junto con la salud, Zenit41 devuelve la dignidad a los preciosos cultivos de cereales del sur de Italia, ofreciendo un precio del grano no influenciado por la lógica esclavista del mercado, sino basado en el valor real de la producción y el procesamiento.

Para ello, Zenit41 sigue un protocolo muy específico y controlado para obtener un producto cuidadosamente seleccionado que garantice la seguridad alimentaria y la excelencia gastronómica.

Solo unas pocas variedades de trigo duro cuidadosamente seleccionadas pueden convertirse en ZENIT DURUM TRITICUM®. Para su selección, Zenit41 se hace uso de las mejores empresas en el ámbito de la mejora genética aplicada a los cereales

Sostenibilidad

Zenit 41 es único. Ha respondido a la crisis en el sector de los cereales con innovación e investigación, creando variedades apreciadas por el mercado y capaces de aportar valor a las actividades de los agricultores en el sur de Italia, así como la calidad y la salubridad del producto para los consumidores. Su fortaleza radica en haber creado una cadena de suministro controlada con una especificación compartida por todas las partes interesadas.



Resultados

- 39 NÚMERO DE MIEMBROS
- 20 EMPRESAS
- 1000 HECTÁREAS CULTIVADAS
- 40000 QUINTALES DE TRIGO PRODUCIDOS

Zenit 41 es capaz de ofrecer a los agricultores un precio de compra superior al precio de mercado.

Zenit 41 ha creado una cadena de producción que involucra a todos los operadores del sistema, desde el agricultor hasta el productor de pasta, y también ha logrado obtener una marca de calidad.



5

CASOS DE ESTUDIO DE ESLOVAQUIA



Agrohouse "Grunt"

Papradno se encuentra en un hermoso paisaje natural, rodeado de montañas vírgenes, que ofrece caminatas marcadas y senderos para bicicletas de montaña de diferentes niveles de dificultad. Para los excursionistas más experimentados, recomendamos la ruta amarilla a través de la cresta de Velky y Maly Javornik hasta el cercano pueblo checo de Karolinka. Alternativamente, puede seguir la ruta roja a Kasarne o Portas. En invierno, estos senderos son accesibles mediante esquí de fondo. Los amantes del spa pueden visitar el spa más nuevo de Eslovaquia, Nimnica, a solo 20 km del pueblo de Papradno.



El AgroHouse ofrece tres instalaciones:

1

Casa de Huéspedes
"Agropenzion Grunt"

2

Refugio
"Koliba Papradno"

3

Granja

La casa de huéspedes "Agropenzion Grunt"

Se encuentra en la hermosa naturaleza de la zona de paisaje protegido de Kysuce, en el pueblo de Papradno, a unos 17 km de Povazska Bystrica. Es adecuado para actividades recreativas familiares, para la granja o para organizar pequeñas celebraciones familiares, bodas y reuniones de negocios.

Restaurante

La casa de huéspedes tiene su propio restaurante con una capacidad de 30 asientos. Nuestros huéspedes pueden pedir desayuno, pensión completa, media pensión o su propia elección del menú del menú del restaurante Koliba.

Alojamiento

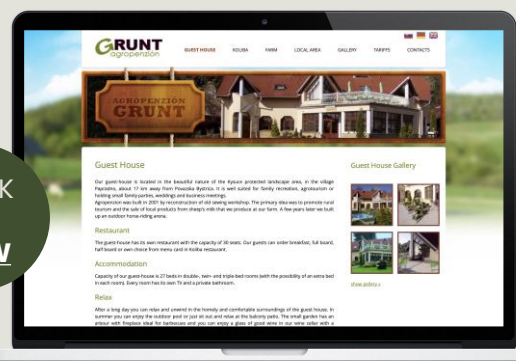
La capacidad de nuestra casa de huéspedes es de 27 camas en habitaciones dobles, dobles y triples (con la posibilidad de una cama adicional en cada

habitación). Todas las habitaciones disponen de TV y baño privado.

Relajación

Después de un largo día, podrá relajarse y descansar en el ambiente acogedor y confortable de la casa de huéspedes. En verano se puede disfrutar de la piscina al aire libre o simplemente sentarse y relajarse en el patio del balcón. El pequeño jardín tiene una pérgola con chimenea, ideal para barbacoas, y se puede disfrutar de una copa de buen vino en nuestra bodega con una capacidad de 20 asientos.

CLICK
TO
VIEW



Refugio "Koliba Papradno"

Se encuentra directamente en una granja en el pueblo de Papradno, rodeado de un hermoso paisaje de montañas y pastos. Koliba es ideal para funciones familiares, fiestas de bodas o reuniones de negocios. El Agropenzion Grunt se encuentra a solo 1,5 km de Koliba.

Restaurante

El restaurante el Refugio "Koliba Papradno", con una capacidad de 50 asientos, ofrece deliciosa cocina eslovaca y platos de temporada a base de queso de oveja y carne de cordero. La terraza cercana, con una capacidad de 60 asientos, se calienta en invierno y en los días lluviosos de otoño.

Alojamiento

La capacidad de la cabaña "Koliba Papradno" es de 20 camas en dos habitaciones dobles con cama doble y cuatro habitaciones dobles con la posibilidad de dos camas supletorias en cada habitación. Todas las habitaciones tienen su propia TV y baño privado.

Alojamiento disponible todo el año. Nuestros huéspedes pueden pedir desayuno, pensión completa, media pensión o a elección propia de la tarjeta del menú.

Relax

Hay una pista de equitación al aire libre justo en frente del restaurante, donde se puede tomar una lección de equitación con un instructor calificado. En verano puede sentarse en la terraza con una capacidad de 20 asientos y una chimenea abierta, mientras que sus hijos pueden jugar en un gran parque infantil al aire

libre. Directamente desde Koliba se puede caminar por senderos marcados.

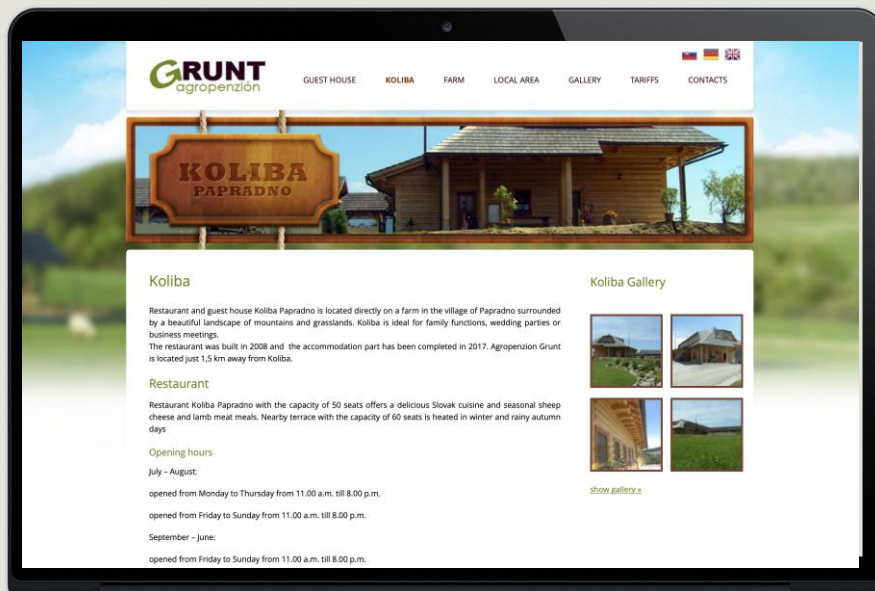
Eventos

Abril - Temporada de Pascua, apertura de la temporada de pastores, música folclórica en vivo, venta de productos caseros hechos de leche de oveja y deliciosos platos de cordero de la granja local.

Mayo - Shepherds' Trail - ceremonia de apertura en colaboración con la asociación cívica "Bačova cesta".

Octubre - Una fiesta de cazadores: platos de carne de caza, música folclórica en vivo.

Diciembre - Fiesta de San Nicolás - festival tradicional de matanza de cerdo con especialidades regionales de cerdo, acompañado de música folclórica en vivo.





La Granja

El reto

Kysuce es una de las regiones más puras de Eslovaquia, con pocas oportunidades de empleo, pero con un enorme potencial para promover el turismo rural y vender productos locales.

Empieza a trabajar

La granja se encuentra en el pueblo de Papradno, en un hermoso paisaje rural. Se especializa en la cría de ovejas, bovinos y equinos. La finca es el lugar ideal para descubrir la agricultura rural y sus productos.

Puede aprender sobre los procedimientos tradicionales de procesamiento de leche cruda de oveja y probar los productos caseros (queso

de oveja, žinčica) o probar algunas de las deliciosas especialidades de cordero en el restaurante Koliba Papradno.

La casa de huéspedes fue construida en 2001 con la reconstrucción de un antiguo taller de costura. La idea principal era promover el turismo rural y la venta de productos locales a base de leche de oveja que producimos en nuestra granja.

Unos años más tarde, los propietarios construyeron una arena para montar a caballo al aire libre. El Baita Papradno se construyó en 2008 y la parte receptiva se completó en 2017.



La granja Roziak

Roziak Farm se encuentra en el antiguo pueblo de Môtová, que actualmente se encuentra en un suburbio de la ciudad de Zvolen.

Janka se siente como una mujer de pueblo y los residentes apoyan su negocio. La proximidad a la ciudad conlleva la disponibilidad de los servicios necesarios y la posibilidad de vender productos agrícolas directamente en la ciudad. El trabajo con leche o lana y los otros numerosos servicios que presta a la granja siempre lo llenan todo el día. No echa de menos la vida en la ciudad.

Desde el punto de vista de los visitantes de la ciudad, la ubicación de la granja es ventajosa porque es de fácil acceso para ellos. Además, se encuentra en un suburbio que cuenta con un entorno limpio y tranquilo. El entorno natural ofrece un ambiente tranquilo a diferencia de la ajetreada ciudad, donde los ciudadanos pasan la mayor parte del día. Para los ciudadanos, es un oasis de tranquilidad y quizás una inspiración para cambiar la percepción de los valores de la vida y la evaluación de su calidad. Los niños que viven en la ciudad y que visitan la granja aprenderán sobre el funcionamiento de la producción lechera o el procesamiento de productos cárnicos. Podrán comparar los diferentes gustos de la comida doméstica y el de los supermercados. Esto es esencial para modelar el comportamiento de un futuro cliente, que debe considerar más la calidad de los productos que la cantidad.

Arraigado en la tradición

Roziak Farm tiene sus raíces en las tradiciones. Janka decidió quedarse en la casa de sus antepasados y embellecer su trabajo: la granja en sí y el pastoreo. Janka creció y pasó su infancia en la granja. Su esposo Yaroslav heredó la misma relación con el pastoreo. Janka trabajó en la ciudad de Zvolen durante diez años, pero después de la Revolución de Terciopelo de 1989, el deseo social de libertad

influyó en su vida personal. Ella no regresó no regresó al trabajo de oficina después de la licencia de maternidad y comenzó un negocio con su esposo.

La actividad comenzó con dos vacas y más tarde los cónyuges comenzaron a dedicarse intensamente al pastoreo. Lograron obtener 17 hectáreas de pastos en Kráľová para alquiler a largo plazo. Los lugareños regularmente les compraban deliciosos productos lácteos. Más tarde, después de que una gran granja abandonara el pueblo de Michalková, Yaroslav recuperó la tierra de sus antepasados y comenzó a criar ovejas allí. La política estatal incorrectamente establecida con el comercio de productos agrícolas causó una reducción significativa en el número de ovejas.

Por otro lado, esta situación llevó a la diversificación de las actividades en la granja. Janka comenzó a ocuparse del procesamiento de la lana y la producción de diversos productos de lana. Su pasatiempo se convirtió en un negocio y la capacidad de enseñar artesanías a otras personas. Los cursos de procesamiento de lana se llevan a cabo en la granja, y el interés del público está creciendo.

Sus hijos se fueron involucrando poco a poco en el negocio familiar. En el corral, la hija creó una pequeña fábrica de jabón, donde produce jabones naturales con leche de cabra.

Janka también se dedica al procesamiento de productos lácteos, y también ocasionalmente prepara especialidades caseras para celebraciones, administra alojamiento para turistas o recoge envíos. La actividad empresarial basada en raíces sólidas, tradiciones, lazos familiares y sociales se ha ramificado gradualmente y muchas otras actividades son llevadas a cabo por niños. Por lo tanto, podemos caracterizar a Janka como una empresaria, una pequeña agricultora que tuvo éxito en la granja familiar y que gradualmente diversificó las actividades.

Desafíos subyacentes:

Con una burocracia que amortigua enormemente el talento en los negocios. Probablemente todos los pequeños y medianos empresarios de Eslovaquia se enfrentan a este desafío.

El reto para el futuro es ampliar las actividades en el sector de la lana (por ejemplo, la producción de ropa llamada en eslovaco "lajblík", que es una ropa interior específica para mujeres).

Celebraciones - ceremonias de boda en un granero. En el pasado, las bodas generalmente se organizaban en el granero y a Janka le gustaría continuar con esta tradición. Recuerda una boda de su familia en el granero, que duró 3 días. Es importante permitir que los invitados se sientan bien y vivan una experiencia agradable de un evento.



Janka no podía imaginar vivir en otro lugar. Siempre quiso quedarse en casa de sus padres y vivir de lo que la casa ofrecía. Lo ilustra con una historia bíblica. Esta es una viuda que tenía una deuda, y si no hubiera podido pagar la deuda, podría haber caído en la esclavitud. Recibió consejos de Elizey:

¡Mujer, mira lo que tienes en la casa!

Esta es la actitud de Janka hacia su negocio. Todos deben confiar principalmente en sus antecedentes, comenzar a trabajar con lo que tienen disponible y derivar el objetivo de la actividad a partir de este punto.

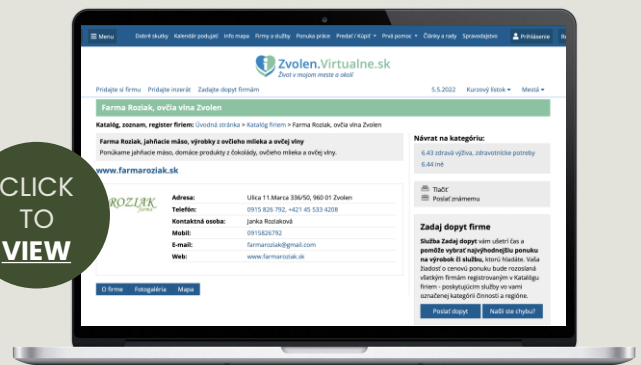
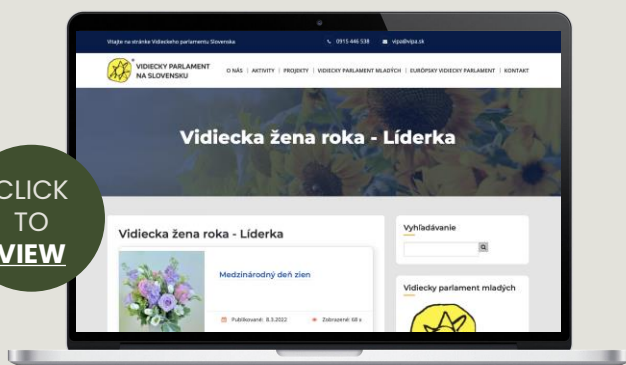


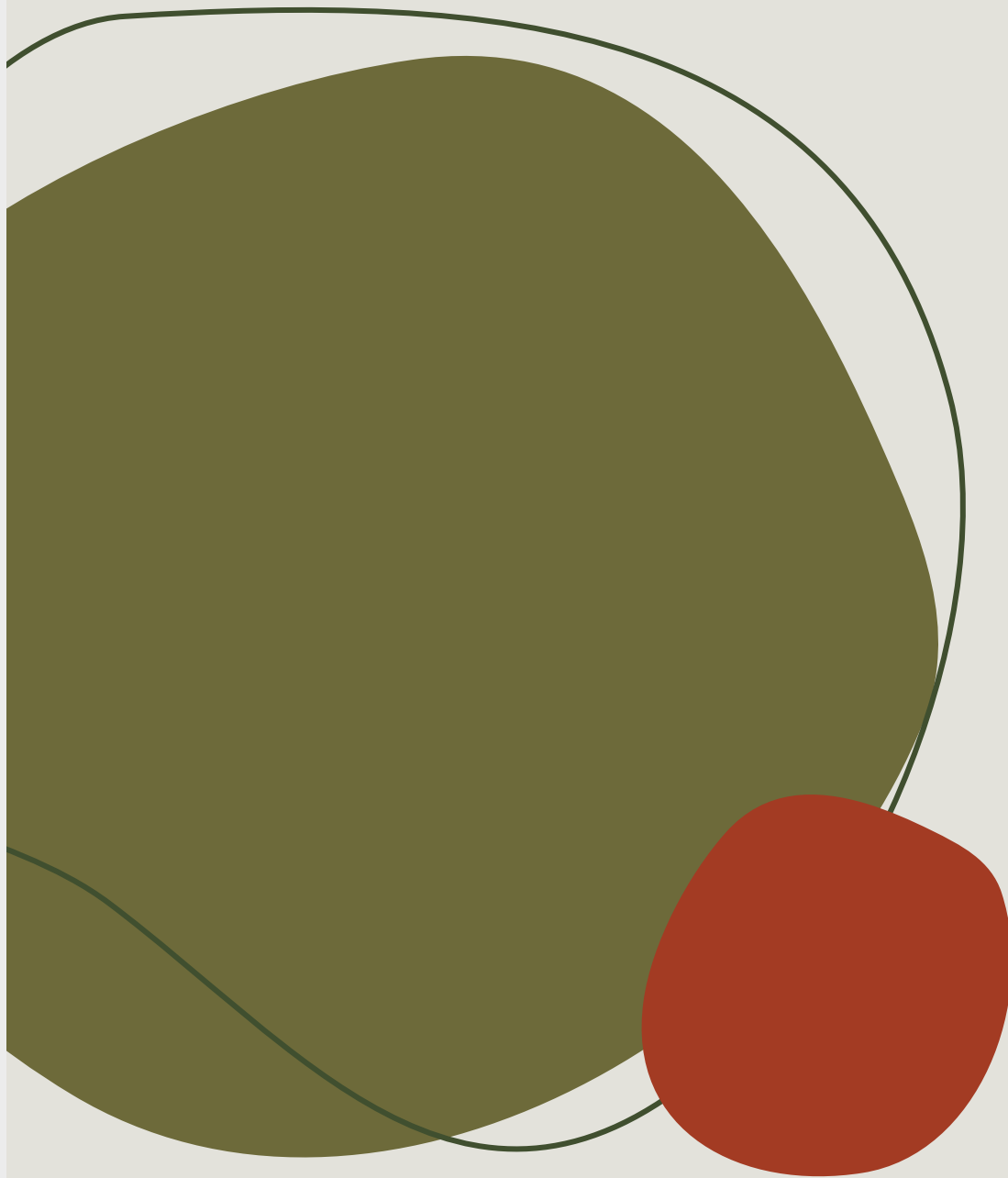
Colaboración con otros

Janka ha estado colaborando con OZ Vidiecky Parlament na Slovensku (OZ VIPA SK) durante muchos años. Participa regularmente en eventos organizados por OZ VIPA SK y aporta su experiencia y conocimiento a una amplia audiencia. Por otro lado, OZ VIPA SK promueve los eventos de la Granja Roziak. Uno de los muchos ejemplos es el curso de procesamiento de lana.

El exitoso modelo de negocio también se evidencia por el hecho de que Janka recibió el premio líder del año, otorgado anualmente por OZ VIPA SK.

La ciudad de Zvolen también comparte información básica sobre la granja Roziak en el sitio web municipal:





www.small-holders.eu

Sigue nuestro viaje

