

LA APUESTA POR EL AGROTURISMO

Las experiencias turísticas vinculadas a la agricultura y el mundo rural cada vez tienen más atractivo, con visitas a invernaderos, viñedos o explotaciones ganaderas en las que es posible degustar los productos que allí se cultivan o elaboran. De esta forma, se está además fijando población en zonas en riesgo de perderla.

MIGUEL BLANCO
FOTOS: VV.AA.

Agricultura y turismo son, por separado, los dos principales motores económicos de Almería. Combinados, van encontrando un espacio cada vez mayor en la oferta de experiencias que se pueden disfrutar en la provincia. El agroturismo se va perfilando así como uno de los pilares sobre los que se sustenta la vida en las poblaciones de interior, amenazadas con el abandono y para las que iniciativas de este tipo suponen en ocasiones un nuevo impulso para alejar el peligro de la despoblación.

En Almería, particulares, familias y grupos de centros escolares, de universidades o de turistas llegados de cualquier lugar del mundo tienen la posibilidad de conocer cómo es el trabajo diario en un invernadero; de meterse en el traje, y la piel, de un apicultor para comprobar cómo es una colmena y cuál es el proceso que finaliza con la miel envasada en un bote; de vivir cómo es el día a día en una explotación ganadera familiar; o de hacer un recorrido entre viñedos para saber cómo se transforma la uva en vino y conocer la historia de la uva en Almería. En muchos de los casos, además, la visita finaliza o comienza probando los productos de las fincas donde se llevan a cabo estas experiencias de agroturismo.

Este es el caso de la Eco-Bodega Cortijo El Cura, en Laujar de Andarax. Una de las empresas pioneras en agricultura ecológica de la provincia, con más de 25 años de trayectoria, comenzó hace cerca de 15 años a mostrar al público cómo se elaboraban sus vinos. Para finalizar la visita, se ofrecía una cata con los vinos de la bodega y productos de la zona. Ellos no lo propusieron; les llamaban de hoteles o de viajes del Inmerso para proponerles la visita guiada con cata. Poco a poco, la cosa fue creciendo, la experiencia gustaba a los clientes y decidieron darle un nuevo aire.

Los responsables de la Eco-Bodega apostaron fuerte por el enoturismo en 2012, mejoraron las instalaciones y ahora ofrecen “un recorrido circular muy completo en el que le enseñamos a la gente muchísimas cosas”, explica Estefanía Sánchez Vizcaíno, actual directora de

la empresa e hija de los dueños, y tercera generación de la familia en la bodega. “La gente aprende de agricultura ecológica, agricultura regenerativa, vitivinicultura, distintos tipos de cultivo, la historia local, porque tenemos un museo de agricultura y de la vida rural, y sobre la vida de la zona, los aperos que se utilizaban, las cosas del día a día, el entorno, Sierra Nevada y, por supuesto, sobre la elaboración de los vinos en la bodega, donde acabamos haciendo las catas”, describe.

UN MUSEO AL AIRE LIBRE

Una de las estrellas de la visita es el parral tradicional, con palos y alambres, que construyó su padre hace diez años; un “museo al aire libre” con 52 variedades históricas de uva de la provincia, de las recuperadas gracias a la iniciativa de Antonio Rubio en el Grupo Ecologista Mediterráneo, entre las que se incluye la Moscatel de Laujar, que habían rescatado del olvido el padre y el tío de Estefanía Sánchez.

“En unos poquitos años tendremos todas las variedades que se han recuperado en Almería”, adelanta la directora, que asegura que esta es de las partes que “más le gustan a la gente en las visitas guiadas, que les vayas enseñando las viñas, los almendros, los olivos, el huerto, la viña vieja y, lo último, el parral tradicional”. En la visita, ella explica cómo es la estructura, cómo se ha hecho y la historia de las parras de uva de mesa de Almería. Cuando termina, les deja que “vayan dando una vuelta por el parral, probándolas todas”.

En la Eco-Bodega Cortijo El Cura ofrecen visitas de lunes a domingo a las 11:00. Pueden ser en español, en inglés o bilingües, según las personas que se apunten. Durante el curso, también vienen colegios, institutos y a veces de la Universidad. Con los colegios, tras la visita a la finca y el museo, se suele hacer un taller. “Uno que añadimos el año pasado y que no tiene nadie es el de pintura con vino, que les gustó mucho a los niños”, cuenta Sánchez Vizcaíno. Asimismo, existe la posibilidad de incluir un desayuno ecológico con el mosto que ellos producen.

Los visitantes llegan de cualquier lugar del mundo. Por ejemplo, este año han tenido a un grupo de una escuela agraria de Francia, que estaba en Andalucía visitando distintas fincas para aprender sobre la



Arriba a la izquierda, visita a la Eco-Bodega Cortijo El Cura, en su viñedo tradicional, en Laujar de Andarax; derecha, una de las actividades de la iniciativa Alpujarrea, de la asociación Trotamundos Animócity; las 'Rutas de Santiago', para conocer la finca de cordero segureño de Santiago Sánchez; y 'Apicultor por un día', en las colmenas de Miel Bio-Los Vélez, en Vélez Rubio. En la página anterior, viñedos de la Eco-Bodega Cortijo El Cura.

agricultura y la ganadería que se practica en la comunidad autónoma. Asimismo, han tenido varios grupos de Islandia, y turistas belgas, alemanes, ingleses, americanos... "cada vez de más sitios".

LA REALIDAD DEL CULTIVO EN INVERNADERO

Mostrar la realidad de los cultivos bajo plástico es el objetivo con el que Lola Gómez Ferrón puso en marcha Clisol Agro hace más de 20 años en El Ejido. Pionera en agroturismo en nuestra provincia, la empresa combina el cultivo de hortalizas en invernaderos preparados para recibir visitas guiadas de turistas de todo tipo, centros escolares e incluso estudiantes e investigadores de agronomía.

Con esto, buscan promocionar sus productos hortícolas en origen, "aprovechando que tenemos en la mayoría de las épocas del año a sus consumidores aquí en Almería, disfrutando además de nuestro principal producto turístico: sol y playa", según describen desde Clisol Agro su proyecto.

Asimismo, con esta iniciativa se ofrece al turista de sol y playa una nueva experiencia, la visita guiada a un invernadero, en la que conocerá la historia de la agricultura intensiva bajo plástico y su papel en la economía, seguida de una "degustación de hortalizas con aceite de oliva virgen extra, pan y miel, dándoles la oportunidad de comprobar in situ el sabor, color, aroma y textura de las diferentes variedades de productos que se cultivan en Clisol".

La experiencia incluye la visita al semillero, donde el visitante conoce mediante demostraciones la primera parte del ciclo productivo, de siembra, repicado y peinado de plántulas. De ahí se pasa a un invernadero tradicional de tipo parral, donde se puede ver cómo se desarrolla la planta después del trasplante, con las etapas de riego, nutri-

ción, poda, entutorado y recolección. Por último, se pasa a un invernadero multitúnel, donde se aprende cómo se produce el control climático o el control integrado de plagas y enfermedades.

APICULTOR POR UN DÍA

Diversificar las fuentes de ingresos y abrir a la gente un mundo tan "hermético" como el de la apicultura fue lo que impulsó a José Andrés Martínez a poner en marcha la actividad 'Apicultor por un día' a la vez que su marca Miel Bio-Los Vélez, que nació hace dos años en Vélez Rubio.

En esta actividad, José Andrés enseña "cómo es por dentro la colmena y cómo trabajan y se organizan las abejas". Esta parte de la visita se realiza en el campo, donde están las colmenas, con los visitantes provistos de equipos de protección. Luego se trasladan al almacén, donde conocen "cómo son los panales, cómo es la cera, cómo se extrae la miel y cómo se envasa", explica.

En estos dos años, cuando estaba lanzando la miel, apenas ha promocionado esta actividad, solo por redes sociales, y aun así va recibiendo visitas de particulares pero también de grupos de estudiantes de instituto o de una asociación de personas con discapacidad de Los Vélez.

Cerca, en Chirivel, está la finca El Ciruelo Alto. Allí, Santiago Sánchez cría cordero segureño y cultiva almendra y otros productos mediante agricultura regenerativa. Y además, desde 2013 ofrece las 'Rutas de Santiago', en las que muestra a los visitantes "esas tradiciones que las mujeres de mi vida, mi abuela y mi madre, me habían inculcado".

Esta iniciativa de agroturismo le sirvió además para dar a conocer sus corderos, certificados en ecológico, enseñando "cómo viven, dónde

► viven, qué comen, qué aportan a la sociedad". En sus rutas, Santiago Sánchez cuenta "la importancia de una raza autóctona, nos vamos con el pastor, ven cuál es el modo de vivir de una ganadería extensiva y cuáles son los beneficios que dejan a la sociedad y los de consumir una carne ecológica y de cercanía".

La visita incluye un desayuno campero, con productos elaborados o cultivados por ella, como los de la matanza, las almendras, los patés, los turrones, las mieles, los quesos... Por la tarde, la ruta continúa con una visita a la Cueva de los Letreros, al Castillo de Vélez Blanco o al mayor aljibe árabe de Andalucía, en María.

ALPUJARREA Y ECOMERCADO EN ALMÓCITA

El mundo rural y la ecología son los ingredientes principales con los que Paco García, al frente de la asociación Trotamundos Animado, prepara las actividades de agroturismo que lleva a cabo en Almócita. En la huerta de la sede de la asociación, celebra talleres de agroecología. Y desde el pasado año, ha puesto en marcha una iniciativa, Alpujarrea, que ha tenido buena acogida y ha vuelto a poner en marcha este otoño.

Alpujarrea, cuenta García, consiste en "un 'kit' que incluye una visita a un proyecto emergente, con iniciativa de la zona de la Alpujarra almeriense y de perfil socioambiental, sostenible y biodiverso; después vamos a la sede de la asociación Trotamundos Animado, a la huerta; y finaliza con un arroz de km 0 agroecológico".

Así, con Alpujarrea ha organizado visitas, entre otros lugares, a la bodega y viñedos de Pura Vida, en Fondón; a los jardines de la-



Visita a un invernadero en Clisol Agro, pioneros del agroturismo en la provincia.

vanda, en Benecid; o a la Casa Museo de los Recuerdos, también en Benecid.

Otra iniciativa de la asociación Trotamundos Animado es el ecomercado de los sábados por la mañana, donde se pueden adquirir alimentos ecológicos de Almócita y localidades cercanas. "Es un reto para la Alpujarra, porque es estable, no es algo esporádico, aunque de momento va bien", cuenta Paco García, que añade que sí sería necesario, a largo plazo, "tener más diversidad y que se sumen más agricultores".

La iniciativa se puso en marcha esta primavera, tras varios años limitada a ocasiones especiales, como el Ecoencuentro de Almócita. Ahora, lleva ya unos meses con su nuevo formato semanal, atrayendo a clientes de la zona pero también de fuera.

"Este tipo de actividades fija población, dinamiza la economía y la genera", asegura el

impulsor de esta iniciativa. "Que venga gente de la ciudad interesándose por las cosas que hace el campo provoca una especie de intercambio entre unos y otros, y mucha gente se decide a venir a vivir al campo", asegura, y añade que "así se fomenta el frenar la despoblación y el interés por el medio rural y sus posibilidades".

Con este tipo de propuestas, se está fomentando un turismo que atrae visitantes interesados en cómo es la vida en el campo o cómo funciona un invernadero, un viñado o una explotación ganadera. Lo natural atrae. También lo saben en las administraciones, que ayudan en algunos proyectos y ponen en marcha otros, como el Centro de Interpretación de la Agricultura de Adra o el futuro Agriculture Experience Center de El Ejido, dos espacios concebidos para impulsar el binomio agricultura-turismo. ■

Destination AIVelAI: turismo, agricultura y gastronomía

Hace seis años, la asociación AIVelAI ponía en marcha la iniciativa Destination AIVelAI, con la que une turismo con agricultura y gastronomía, desde los principios de la regeneración del paisaje que forman parte del ADN de esta asociación, con el objetivo de convertirse en el primer destino turístico regenerativo de Europa. En su primera fase, este proyecto cuenta con el apoyo de la TUI Care Foundation.

"La agricultura tiene el poder de transformar el paisaje", cuenta Marina López, miembro del equipo técnico de AIVelAI, "y la gastronomía es el paisaje puesto en nuestro plato". Así, "para poder seguir alimentándonos y que las futuras generaciones también puedan hacerlo, es fundamental conservar y usar de forma sostenible los recursos naturales que nos permiten producir alimentos", asegura, y añade que "tenemos que ir un paso más allá, ser respetuosos con los productores para evitar la migración a otras zonas o sectores".



En este sentido, Destination AIVelAI quiere fomentar el consumo de productos saludables, ecológicos y de kilómetro 0 y hacer de ello la base de su oferta turística. De esta manera, mediante la agricultura y la gastronomía, se propone "un turismo de experiencias para los cinco sentidos". Gracias a este enfoque, además, se ponen en valor las tradiciones y la cultura, "conservando los territorios agrarios históricos, como las vegas con sus sistemas de irrigación milenario". De esta forma, "generando un valor extra en el territorio, el cliente selecciona el destino por su

gastronomía, para disfrutarlos en el mismo territorio y conocer por quién, dónde y cómo se han producido esos alimentos". AIVelAI ha asesorado también a productores y restaurantes para que apuesten por una oferta gastronómica basada en productos locales de temporada y en la tradición culinaria de la zona, de forma que "el cliente perciba este valor añadido en frescura, transparencia y apoyo a la economía local".