

Espadán-Calderona (Castellón)

Turismo rural con agricultura y ganadería ecológica

UN DÍA EN LA GRANJA

PATRICIA SAN SEGUNDO BARAHONA. Unidad de Promoción y Animación.



La masía, de más de 600 años, se encontraba casi en ruinas, por lo que hubo que acometer una gran actuación de restauración.

“Decidimos tirarnos a la piscina y casi nos abrimos la cabeza” comentan bromeando Víctor y José Luis, un ingeniero agrícola y un profesional del sector de alimentación animal, que apostaron por instalar su propia explotación agropecuaria. Cuando encontraron la Masía Ferrer se dieron cuenta de las posibilidades que además ofrecía el edificio como establecimiento hostelero turístico; y no lo dudaron.

En 2001 adquirieron la finca de 83 ha, que llevaba más de 20 años abandonada, por lo que los trabajos de recuperación de las tierras de labor “no fueron nada fáciles”, como confiesa Víctor. Fue necesario labrar y nivelar las zonas dañadas por la erosión y construir nuevos muros. A continuación instalaron una red de riego por goteo para abastecer los nuevos cultivos: 3.000 olivos, 600 almendros, 600 frutales variados, 1 ha de viña y una 1 ha de huerta. A su vez dedicaron 30 ha para la siembra de veza y avena para forraje. A tenor de estas cifras se explica el comentario de los promotores cuando explican que “las labores de adecuación de los terrenos aún no han terminado”.

En la explotación hay 400 cabras de raza murciano-granadina, la autóctona de la zona.

Los promotores, firmes en su idea de una explotación agropecuaria integral, pusieron en marcha a la vez, una granja con 400 cabras de

En pleno corazón de la Sierra de la Calderona, en Segorbe, se encuentra la Masía Ferrer. Rodeada de montañas, constituye un ejemplo de masía con tradición agrícola y ganadera, donde los hermanos Víctor y José Luis Martínez Juan se convencieron, nada más verla, de que era el lugar ideal para comenzar su nuevo camino como empresarios.

raza murciano-granadina. Incluye una sala de ordeño con 2 líneas de 18 puestos cada una y una quesería artesanal.

La rehabilitación de la Masía tampoco se hizo esperar. El edificio, con una antigüedad de más de 600 años, se encuentra en estado ruinoso, por lo que hubo que acometer una gran actuación de restauración en la que los promotores fueron muy respetuosos con la arquitectura tradicional de la zona. Tras las obras, la casa disponía de 11 habitaciones dobles con baño y otras 15 con literas “tipo albergue” de cuatro plazas. Además, un restaurante con capaci-





En 2001 los promotores adquirieron la finca de 83 ha, que llevaba más de 20 años abandonada.

dad para 60 comensales, una sala de lectura y una sala para 150 personas que utilizan para celebraciones y reuniones.

Turismo familiar y de empresa

El principal cliente es el turismo familiar de origen nacional, que fundamentalmente acude los fines de semana y en vacaciones. Para salvar esta estacionalidad, los promotores organizaron visitas entre semana para grupos de escolares. La experiencia sin embargo, hizo que esta circunstancia cambiara “Los colegios quieren venir todos en las mismas fechas”, comenta Víctor, por lo que actualmente se han centrado en las reuniones de empresa.

La explotación está preparada para poder observar cómo realiza su cometido cualquier trabajador de la finca

“Cada reunión de empresa es diferente” afirma Víctor, “algunos vienen con todas las actividades organizadas, y otros, sin embargo, nos piden que les organicemos un programa”. Por esta razón los promotores colaboran con dos empresas de actividades de turismo de naturaleza de la zona.

La Masía Ferrer, no está pensada para que los visitantes participen directamente en las actividades cotidianas, como atender el ganado o las labores agrícolas, “es una explotación agroganadera real” añade el promotor, intentando explicar la incompatibilidad de mantener una seguridad alimentaria y unos ritmos de producción determinados, con grupos de turistas dentro de las propias instalaciones.

Sin embargo, toda la explotación está preparada para que sea posible observar cómo realiza su cometido cualquier trabajador de la finca. El equipo está formado por los dos promotores, un responsable de la parte agrícola de la finca, un responsable de la granja, una de cocina, una persona de mantenimiento que vive en la finca, y dos personas a tiempo parcial de apoyo para el alojamiento.

Desde que abrieron sus puertas en 2004, los promotores se sienten muy satisfechos con la marcha de su negocio, pero confiesan “sobrevivimos gracias al restaurante, la subida de piensos nos ha hecho mucho daño”. “Recientemente han desaparecido dos ganaderos de la zona” lamentan los promotores y añaden “Nosotros no hemos vendido las cabras porque es un tema que nos gusta, y además el queso funciona”. Elaboran quesos frescos y semicurados tanto para su consumo en el restaurante como para la venta directa a los clientes. Los promotores pretenden en el futuro comercializar bajo la marca registrada “Masía Ferrer” alguno de sus productos (queso, aceite y confituras), y distribuir a través de alguna red cercana, como por ejemplo la de sus proveedores.

Para afrontar los problemas los promotores afirman que una posible solución sería “crecer en número de cabezas para abaratar costes o bien asociarse con otros ganaderos de la zona, pero no hay mucha cultura de agrupación en el territorio”. Su próximo objetivo, por tanto, es “crecer en la parte hostelera”, sin perder por ello la perspectiva profesional de la actividad del sector primario, buscando siempre la competitividad de su explotación. 🍷

■ PRODER Espadán-Calderona

Tel.: 964 132 157

Fax: 964 710 338

Email: espadancalderona@yahoo.es