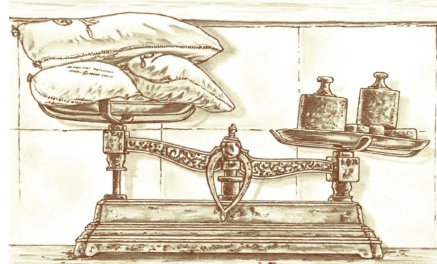


# *abaceria serrana*



## INDICE

<b>Presentación</b>	<b>página 2.</b>
<b>Motivaciones y filosofía del proyecto</b>	<b>página 3.</b>
<b>Objetivos que se persiguen</b>	<b>página 4.</b>
<b>Organización del trabajo. Dificultades</b>	<b>página 5.</b>
<b>Objetivos cumplidos y nuevos horizontes</b>	<b>página 7.</b>
<b>Contacto</b>	<b>página 9.</b>

## Presentación

La idea de abrir *abacería serrana* surge de un proyecto inicial más modesto de abrir un pequeño comercio de alimentación en San Esteban de la Sierra. Dándole forma a la idea, empezamos a notar la falta de promoción y de lugares de venta especialmente acondicionados para los productos de nuestra tierra, con personal especializado y un servicio adecuado de calidad.

Para comenzar había que buscar una ubicación del local adecuada para el tipo de “Comercio – Museo” que iba tomando forma en mi cabeza. Encontramos una casa con bodega en el centro urbano de San Esteban de la Sierra (entre la Plaza Mayor y la Iglesia), que era el lugar ideal, tanto por su ubicación en la calle Bodeguitas, donde hay otros dos negocios, como por el tipo de local: Una bodega antigua con paredes de piedra de granito, techos de vigas de madera de castaño y muchos detalles dignos de resaltar (adjunto fotografías).

La bodega llevaba más de 40 años sin ser utilizada, por lo que no tenía ninguna instalación y la reforma que hicimos fue completa, exceptuando lo que ya poseía, las ya citadas paredes de piedra y techos de vigas de madera de castaño.

Se han conservado las originales cubas donde se elaboraba el vino, parte de la lagareta donde se pisaban las uvas y se ha acompañado todo con una ambientación de comercio tradicional, exponiendo al público auténticas reliquias del sector de la alimentación, así como utensilios del comercio tradicional y de las labores relacionadas con el mundo del vino.

Queríamos además ofrecer algo innovador, por lo que también abrimos, a la vez que la tienda física, una tienda virtual en la dirección de internet [www.abaceriaserrana.com](http://www.abaceriaserrana.com), en la que además de tener a la venta los productos que promocionamos en la tienda física, ofrecemos información turística de la zona, como rutas, excursiones, lugares de

interés, etc. Además el usuario se puede asociar a un “Club de Clientes” y así recibir ofertas especiales, promociones, etc. (Actualmente esta en fase de modernización)

### **Motivaciones y filosofía del proyecto.**

La principal razón por la cual decidí abrir un comercio-museo en San Esteban de la Sierra fue porque únicamente existía otro en el pueblo y, según la mayoría de la población, sufría ya de un desgaste en cuanto a calidad y servicio por el hecho de no tener competencia. Esto, unido al auge del turismo rural y a la apertura de nuevos medios de venta que surgen gracias a las nuevas tecnologías, me animó a emprender la experiencia, y a decidirme del todo a abandonar la ciudad, donde no estaba satisfecha, y venirme al medio rural, en donde se encuentran mis raíces.

Quería emprender un nuevo estilo de vida, más acorde con mis motivaciones personales y profesionales, que me permitiera vivir en un entorno como el que representa nuestra comarca, enclavada en la Reserva de la Biosfera de las Sierras de Bejar y Francia, junto al Parque Natural Batuecas – Sierra de Francia.

La calidad de los productos existente en nuestra comarca, así como los medios de elaboración de los mismos, me hicieron apostar decididamente por su promoción y venta, ya que ofrecen al cliente una imagen fidedigna del estilo de vida de nuestra región.

Este punto me hizo reconducir el proyecto hacia un planteamiento más global, en el que se incluía la valorización de estos productos, el apoyo a los medios por los que se obtienen y la sensibilización de la población hacia estas formas de hacer tradicionales.

## **Objetivos que se persiguen.**

Los objetivos principales que se persiguen con un tipo de comercio como el nuestro son los siguientes:

1.- *Valorizar y dar a conocer los productos de nuestra comarca*, teniendo especial atención en los productos ecológicos y que permiten la sostenibilidad de nuestro entorno, impidiendo el abandono de oficios y saberes tradicionales, así como el de variedades autóctonas. En nuestra comarca son importantes en este sentido los vinos, el aceite de oliva, las mermeladas artesanales, la miel, los quesos y embutidos, etc.

Productos que, por supuesto, ocupan un lugar destacado en nuestra amplia oferta.

2.- *Ofrecer un servicio de calidad y buena atención al cliente*. Romper con el mito de que en el medio rural “nos vale cualquier cosa de cualquier manera”. El medio rural está en proceso de transformación, sus habitantes exigen y merecen tener los mismos servicios (incluso más) que los pobladores de las ciudades. En nuestro caso, debido al envejecimiento de la población local, ponemos mucho énfasis en el buen trato a la clientela (normalmente mayor de 65 años), explicación detallada de los productos que consumen y de buenas prácticas de alimentación. Aquí, hemos de reconocer que la mayoría de las veces somos nosotros los que hemos aprendido de ellos, sus buenas prácticas de ahorro energético y aprovechamiento de los recursos disponibles.

3.- *Aumentar la calidad de vida de los habitantes del medio rural* con el aumento de servicios en el municipio. Además, debido a la orografía del terreno donde se ubica el municipio, y los problemas de movilidad que sufre buena parte de la población, ofrecemos el servicio a domicilio gratuitamente.

4.- *Establecernos como nuevos pobladores en el municipio*, ayudando a su sostenibilidad y equilibrio en la tasa de edad. Participando activamente en la vida social y promoviendo iniciativas que mejoren la calidad de vida y las oportunidades que muchas veces se nos niegan en el medio rural. Debido a esta implicación, hemos podido experimentar un proceso de asimilación cultural y de enraizamiento con nuestro entorno. La gente mayor nos proporciona sabiduría en muchos niveles de actuación, tanto en el trato humano, como en el acervo cultural que poseen, sin olvidarnos de la maestría en sus trabajos manuales y agrícolas, que intentamos “absorber” para que no se pierdan en el olvido.

### **Organización del trabajo.**

Somos dos personas y dedicamos media jornada durante los días “entre semana”, es decir, de lunes a jueves, y jornada completa viernes y sábado, volviendo el domingo a abrir únicamente por la mañana.

### **Dificultades**

Un proyecto como el que estamos exponiendo no sería posible sin la activa fuente de ingresos procedente del turismo. En la zona en la que nos ubicamos, actualmente el turismo esta empezando a ser uno de los principales motores económicos. Aquí está una de nuestras fortalezas, pero también la principal de nuestras debilidades.

La afluencia de visitantes es estacional. Con los habitantes “fijos” de municipios tan pequeños como los que se encuentran en nuestra zona puedes vivir tranquilamente, y es en las temporadas de verano, semana santa, navidades, puentes, etc, cuando notas que aumentan las ventas. Aunque, por supuesto, son los habitantes estables, nuestros

vecinos, los más importantes para nosotros, ya que, además de ofrecerles el servicio, los consideramos amigos y compañeros en muchas faenas, agradecemos que cada vez más hay gente interesada en regresar a los pueblos, como hicimos nosotros ya que gracias a la gente que viene y se queda se pueden mantener empleos y riqueza en el pueblo, y asegurar por tanto una vida más allá del turismo de fin de semana, propiciando un modelo de turismo sostenible y respetuoso con el medio, tanto ecológica como culturalmente hablando. Intentamos promocionar nuestra región desde el respeto absoluto a las tradiciones y al medio, así como promoviendo la recuperación de arquitectura tradicional (nuestro local es un claro ejemplo).

## **Objetivos cumplidos y nuevos horizontes**

Se han conseguido mejorar muchos de los hábitos de consumo de la gente de nuestro municipio, que agradece el buen servicio y el trato recibido, así como la calidad de nuestros productos.

Se ha conseguido mejorar la oferta de servicios en nuestro entorno, complementada con este proyecto de una forma tangible día a día, trabajando con profesionalidad, exigencia y responsabilidad. Ofrecemos distribución de productos de calidad de nuestra zona a negocios de hostelería y restauración de la comarca, que están sensibilizados con la necesidad de ofrecer entre sus clientes platos y viandas elaborados en el entorno próximo, lo que les garantiza la sostenibilidad del medio que ofrecen como atractivo turístico a sus visitantes.

Se ha conseguido concienciar a mucha población de la comarca de que los productos que elaboran y que cultivan son de gran calidad, lo que les ha permitido recuperar ilusiones y proyectos “olvidados” y les ha generado confianza en su modo de vida y de trabajo, asociados al medio que nos rodea desde muchas generaciones atrás.

Se ha conseguido ofrecer al visitante que viene a nuestra comarca una imagen de modernidad y buen hacer, de respeto por el entorno y de buena gestión de los recursos, con el visible resultado de un surtido de productos alimentarios de primera calidad, elaborados con los mejores y más actuales medios.

Además, uno de los objetivos de este proyecto es informar al visitante de la oferta turística sostenible existente en la comarca, promocionando rutas de senderismo y cicloturísticas, interpretación paisajística, elementos del patrimonio etnográfico, festividades y actos lúdicos tradicionales.

He conseguido, además,

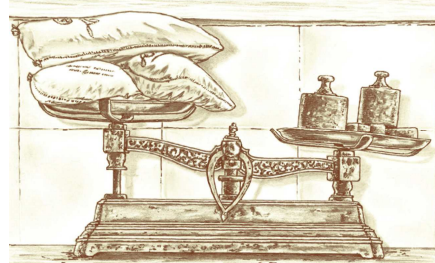
- Vivir de lo que nos gusta, en el lugar que nos gusta.
- Tener el trabajo debajo (literalmente) de casa,
- Reducir los gastos de transporte y de salud (stress, nervios, cansancio)
- Tener más tiempo para uno mismo (todo el que empleabas en la ciudad en “moverte” de una punta a otra. Esto nos ha permitido seguir estudiando, arreglar nuestra propia casa, leer, ir al cine... en fin, tener una vida más plena y más acorde con nuestra forma de entender el mundo y la vida.
- Ganar en salud (no hay contaminación, vivimos en una Reserva de la Biosfera).
- Etc, Etc...

Los retos que aún están pendientes son:

- Mejorar la página web para que sea una parte importante de los ingresos del negocio, así como una fuente de promoción y oferta de las bondades de nuestra comarca, tanto en productos como en promoción de los paisajes y actividades que en ella se ofrecen.
- Creación de un espacio en el cual se puedan ofrecer degustación de productos, así como realización de encuentros, conferencias y actos relacionados con los productos de calidad, la sostenibilidad y las buenas prácticas en la alimentación. (Catas de Vinos, Quesos, Cursos para Hosteleros y Comerciantes, etc...)
- Creación (ya en marcha) junto a otros organismos locales, tanto públicos como privados de una asociación de Desarrollo Turístico de nuestra comarca, que pretende la promoción de los recursos y servicios turísticos locales de calidad, tratando de seguir las recomendaciones y metodología de la “CETS” (Carta Europea de Turismo Sostenible) y del Producto Turístico Reservas de la Biosfera en España, promovido por la Secretaría de Estado para el Turismo del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio.

## Contacto

**abacería serrana**



**productos de la tierra**

***bodeguitas, 5***

***37671 san esteban de la sierra***

**[info@abaceriaserrana.com](mailto:info@abaceriaserrana.com)**

**[www.abaceriaserrana.com](http://www.abaceriaserrana.com)**

***923 43 52 61***

***656 65 14 57***

***....***

***Mónica Porras Pérez***