BIA

Boletín de Igualdad Agroalimentaria

Nº33



Castilla-La Mancha

GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL · SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL SEPE

Cofinanciado por la Unión Europea

cooperativas agro-alimentarias Castilla-La Mancha

CooperActiva Fundación

ÍNDICE

1. El regalo de la soledad 4

2. Compensación de día festivos en fines de semana 5

3. Productos en femenino: "La Bailonga" 6

4. ¿Conoces... a Elena Yáñez? 9

5. Trabajando por la Igualdad 13

6. Nuestras raíces 14

1 El regalo de la soledad

MUJERES COOPERATIVISTAS DE CASTILLA-LA MANCHA

"La soledad, cuando es aceptada, se convierte en un regalo que nos lleva a encontrar nuestro propósito en la vida". (Paulo Coelho)

Pensar en estar en soledad parece que siempre ha tenido una connotación negativa. Realmente, estar solo o sola sin desearlo nos lleva a una situación de angustia porque percibimos falta de afecto, incomprensión o ausencia de vínculos significativos, generando sufrimiento emocional.

¿Pero esto es así? ¿O podemos darle un cambio de 180 grados y ver la soledad como un regalo? Más allá del aislamiento doloroso, la soledad también puede ser un espacio para el autoconocimiento, la reflexión y la creatividad. Lejos del mundanal ruido, muchas personas encuentran en la soledad una forma de reconexión consigo mismas, una pausa necesaria para comprender su entorno y sus emociones. Así, aunque suele temerse o evitarse, la soledad también posee un lado luminoso que merece ser reconocido.

La soledad es un elemento esencial para la creatividad, la innovación y el autoliderazgo. Las grandes aportaciones a la humanidad provienen de espíritus solitarios.

Entonces, si vemos la soledad en positivo, podremos extraer de ella una serie de beneficios que nos van a ayudar a crecer como personas y a valorar mucho más todos los dones que la vida nos da:

Paz mental: Quita la presión de complacer a los demás y de cumplir normas sociales.

Conexión interna: Ayuda a entender qué sientes, qué deseas y cuáles son tus valores reales.

Creatividad: Deja espacio libre para la inspiración, la reflexión y el enfoque profundo.

No se trata de volverte un ermitaño/a. Se trata de disfrutar de verdad del tiempo que tengas a solas de muchas maneras:

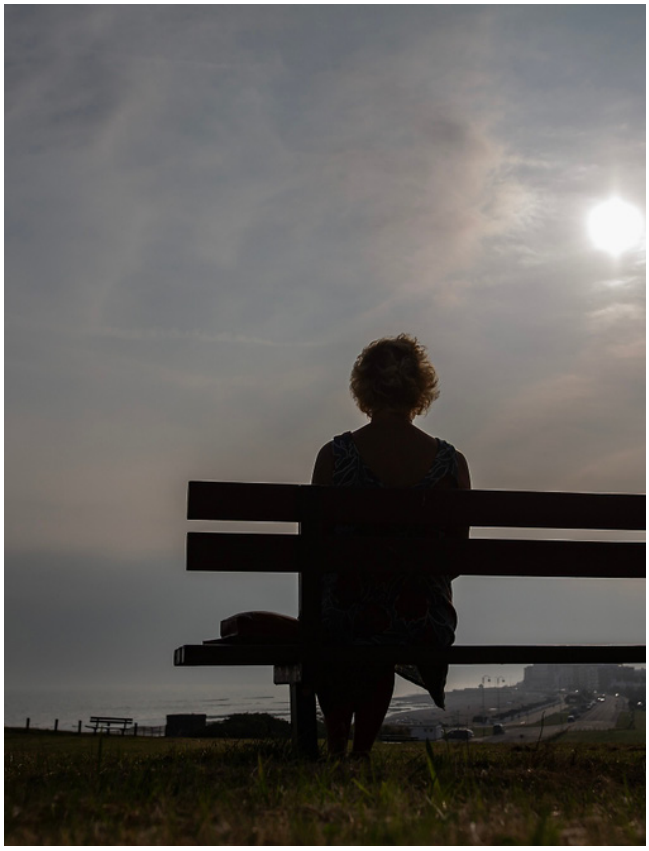
Busca el silencio: Apaga el teléfono y sal a caminar o siéntate en un lugar tranquilo sin distracciones.

Disfruta tus aficiones: Lee un buen libro, pinta, escribe o escucha música que te haga bien.

Observa tus pensamientos: Deja venir lo que sientes sin juzgarte ni buscar huir del momento.

De esta forma, descubrirás tu propio valor y mejorarás los vínculos con los demás, porque al estar cómodo contigo, dejas de elegir por miedo a la falta de compañía y eliges mejor a tus amigos o pareja.

Así que anímate a aceptar a la soledad para que deje de doler y convertirse en un espacio de crecimiento personal



2 Compensación de días festivos en fines de semana

MUJERES COOPERATIVISTAS DE CASTILLA-LA MANCHA

De un tiempo a esta parte veníamos oyendo algunos casos de empresas obligadas a compensar con días de descanso a su personal cuando un festivo cayese en un día en el que no se trabaja.

El caso más conocido fue el de ZARA, la industria textil. La sentencia del Tribunal Supremo surgió de un conflicto colectivo en esta empresa, en la que se trabaja de lunes a domingo. A ciertas personas trabajadoras se les asignaban sus días de descanso semanal entre semana (por ejemplo, martes y miércoles) y cuando uno de esos días coincidía con un festivo oficial, la empresa lo daba por disfrutado sin ofrecer ninguna compensación. El Supremo anuló ese criterio y estableció una doctrina clara:



«Los festivos laborales y el descanso semanal son derechos independientes y no pueden solaparse entre sí sin compensación. Cuando coincidan, la empresa está obligada a reconocer un día adicional de descanso compensatorio.»

Más recientemente, en mayo de este año, la Audiencia Nacional ha dado un paso más allá con la Sentencia 90/2026 extendiendo esta doctrina a trabajadores y trabajadoras con jornada de lunes a viernes cuyo descanso semanal recae en sábado. Ya no afecta solo a turnos rotativos. Si libras el sábado y ese sábado es festivo en tu día libre, también tienes derecho a compensación.

Para hacer la solicitud de esta compensación a tu empresa, lo primero que deberías hacer es documentar la situación, anotando qué festivos en tu día libre han coincidido con tu jornada de descanso en los últimos doce meses y si la empresa los compensó o no. Revisa también tu contrato y convenio colectivo para saber qué dice sobre festivos y jornada anual. Guarda copia.

Así ya puedes presentar por escrito una solicitud de compensación a tu empresa o departamento de RRHH. Hazlo por correo electrónico o con registro de entrada para dejar constancia.

El día libre para compensar estos festivos no tiene por qué ser necesariamente el lunes siguiente. Lo que la empresa debe garantizar es un día adicional de descanso compensatorio en un momento razonable. El cuándo concreto puede pactarse con la empresa o regularse en el convenio colectivo, pero no puede negarse.





3 Productos en femenino: "La Bailonga"

La cooperativa El Progreso ha lanzado un nuevo producto con una imagen muy llamativa y muy española que invita a disfrutarla. Se trata de la sangría La Bailonga, de la que nos habla Beatriz Medina, directora de exportación de Bodegas El Progreso.



P: ¿Cómo nació la idea de crear este formato de producto?

R: Hasta ese momento no ofrecíamos ningún tipo de sangría y consideramos que incorporar este producto a nuestro catálogo podía ser una buena oportunidad para responder a una demanda que estábamos detectando, especialmente en los mercados internacionales, y a una tendencia de consumo cada vez más orientada hacia bebidas con una menor graduación alcohólica. Nos parecía interesante ofrecer una alternativa más ligera y fácil de consumir, sin renunciar a la calidad. Pero desde el principio tuvimos claro que no queríamos hacer una sangría más. Apostamos por desarrollar un producto de calidad premium, con una presentación cuidada y una imagen diferenciadora, que nos permitiera posicionarnos en un segmento de mayor valor añadido y diferenciarnos de otras propuestas más enfocadas al entry level (para personas poco acostumbradas o que se inician en el vino).

P: ¿Qué significado tiene el nombre elegido? ¿Qué se quiere transmitir con él?

R: La sangría es una bebida muy vinculada a nuestra cultura y a una forma de entender el ocio: el verano, amistades, la alegría, la diversión y, sobre todo, disfrutar y compartir. Partiendo de esa idea, buscábamos un nombre que transmitiera precisamente esos valores, que fuera cercano, fácil de recordar y que tuviera personalidad. Y así surgió "La Bailonga". Nos pareció un nombre divertido, desenfadado y con carácter, que encajaba perfectamente con el concepto de producto que queríamos crear.

P: ¿Qué tipo de consumidores buscáis para esta sangría?

R: Es un producto especialmente atractivo para un público joven y adulto joven, aproximadamente entre los 18 y los 30 años, aunque realmente buscamos que pueda disfrutarlo cualquier consumidor/a que valore una bebida de calidad y asociada a momentos de ocio y de consumo compartido. Queríamos que fuera una propuesta accesible y fácil de disfrutar, pero sin renunciar a una elaboración y una presentación de calidad.

P: Si La Bailonga fuera una mujer, ¿cómo sería? ¿Qué valores, actitudes o personalidad representaría?

R: Nos la imaginamos como una mujer segura de sí misma, con personalidad, divertida y extrovertida. Una mujer independiente, que disfruta de la vida, que sabe lo que quiere y que no tiene miedo a mostrar su carácter. Y, al mismo tiempo, con una actitud cercana y natural. Creo que esa combinación de seguridad, espontaneidad y alegría representa bastante bien el espíritu de La Bailonga.

3 Productos en femenino: "La Bailonga"

P: ¿Recuerdas cómo fue el proceso de creación, desde la idea inicial hasta ver la primera botella etiquetada?

R: Fue un proceso bastante colaborativo. Nos reunimos el departamento comercial, el departamento técnico y el equipo directivo para definir primero qué producto queríamos desarrollar y qué características debía tener. Una vez definido el vino, comenzó toda la parte más creativa: elegir el diseño, los materiales, los acabados, la etiqueta y, en definitiva, conseguir que el aspecto exterior transmitiera lo que queríamos que el consumidor encontrara dentro de la botella.
Fue un proceso al que dedicamos mucho tiempo y mucho mimo, porque cada detalle cuenta. Además, tuvimos siempre muy presente tanto lo que demanda el cliente de exportación como las tendencias del mercado nacional.



P: ¿Cómo fue recibida la propuesta dentro de la cooperativa? ¿Hubo consenso desde el principio o se generó debate?

R: En general, las nuevas propuestas suelen tener una buena acogida dentro de la cooperativa. Evidentemente, cualquier nuevo proyecto se analiza y se debate, porque detrás de cada lanzamiento hay una inversión y un trabajo importante. Pero cuando presentamos una propuesta, normalmente existe ya un trabajo previo bastante profundo sobre las necesidades del consumidor/a, las tendencias del mercado y las posibilidades reales del producto.

Creo que precisamente esa reflexión conjunta es una de las fortalezas de nuestro modelo cooperativo: las decisiones se toman pensando en el futuro y buscando que los nuevos proyectos aporten valor a la cooperativa y a nuestra base social.

P: ¿Crees que poner nombre de mujer a un producto tradicionalmente asociado a la tierra y al trabajo rural aporta visibilidad al papel femenino en el sector agroalimentario? ¿Ha influido en la imagen de la cooperativa y en las ventas?

R: Creo que sí puede contribuir, aunque no fuera el objetivo inicial con el que nació La Bailonga. El hecho de ponerle nombre de mujer y construir alrededor de la marca una personalidad femenina, segura y con carácter, también permite transmitir una imagen de mujer vinculada a valores como la iniciativa, la confianza y la capacidad de tomar decisiones.

Además, creo que es importante que las mujeres estén presentes y sean visibles en todos los ámbitos del sector agroalimentario, desde el trabajo en el campo hasta las áreas técnicas, comerciales y directivas.

En cuanto a La Bailonga, sin duda nos ha ayudado a proyectar una imagen más moderna, innovadora y desenfadada de la cooperativa. Y eso también es importante: demostrar que una empresa con una larga trayectoria y una fuerte vinculación con el mundo rural puede innovar, adaptarse a los nuevos consumidores y crear productos con una imagen completamente actual.

P: Desde tu experiencia, ¿cómo se percibe hoy el papel de las mujeres en el mundo del vino y de las cooperativas agrícolas?

R: Creo que hemos avanzado muchísimo. Cuando hablamos del mundo del vino y del sector agroalimentario, tradicionalmente se ha asociado mucho el trabajo y la toma de decisiones a una figura masculina, especialmente en determinados ámbitos. Pero esa realidad está cambiando.

3 Productos en femenino: "La Bailonga"

Hoy encontramos cada vez más mujeres en puestos de responsabilidad, tanto en la parte técnica y enológica como en la comercial, administrativa, de gestión o dirección. Y creo que lo importante es que llegue un momento en el que hablar de una mujer ocupando un determinado puesto deje de ser algo excepcional y simplemente sea algo normal.

Todavía tenemos camino por recorrer, por supuesto, pero creo que estamos en una etapa de evolución muy positiva.

P: ¿Consideras que proyectos como este ayudan a abrir camino a las nuevas generaciones de mujeres en el sector?

R: Sin duda. Creo que cualquier proyecto que apueste por la innovación, por una imagen diferente y por nuevas formas de acercarse al consumidor contribuye a mostrar que el sector agroalimentario y el mundo del vino están evolucionando y ofrecen muchas posibilidades profesionales.

Y, especialmente para las nuevas generaciones, es importante contar con referentes. Que una mujer joven pueda ver que existen mujeres desarrollando carreras profesionales en todos los ámbitos del sector, también en puestos de responsabilidad, ayuda a que perciba esas posibilidades como algo natural y alcanzable.

Al final, creo que se trata de que las nuevas generaciones puedan elegir su camino profesional sin que el género sea una limitación.

P: ¿Tiene El Progreso alguna idea nueva relacionada con la igualdad y la innovación para los próximos años?

R; En El Progreso siempre estamos trabajando en nuevos proyectos, especialmente relacionados con la innovación, la adaptación a las nuevas tendencias de consumo y la búsqueda de nuevas oportunidades de mercado. Es una parte fundamental de nuestra estrategia de futuro.

En materia de igualdad, la cooperativa implantó hace ya un tiempo un Plan de Igualdad para nuestra plantilla y consideramos que es una herramienta importante para seguir avanzando en este ámbito.

Nuestra intención es continuar evolucionando, tanto desde el punto de vista de la innovación como de la gestión de las personas. Al final, una cooperativa no solo tiene que adaptarse a los cambios del mercado; también tiene que evolucionar con la sociedad y ofrecer las mismas oportunidades a todas las personas que forman parte de ella.

Pues brindemos con una sangría La Bailonga bien fresquita por esa evolución e innovación de la que hacen gala nuestras cooperativas. ¡Salud!





4 ¿Conoces a... Elena Yáñez?

Elena es una mujer joven que ha apostado por la agricultura. Consejera de Santiago Apóstol de Montealegre del Castillo, también lo es desde 2024 de Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha.



P: ¿De dónde vienes y cómo fueron tus inicios en la agricultura? ¿Qué lleva a una chica tan joven como tú a apostar por la agricultura como forma de vida?

R: Soy de Albacete y siempre he vivido en la capital aunque mis padres son de Montealegre del Castillo, donde está la explotación. Empecé en la agricultura durante la pandemia. En medio de todo el caos y la incertidumbre que se estaba viviendo, decidí probar a trabajar las tierras de mi madre y mis abuelos.

Fue un poco por casualidad. Yo era la primera que no sabía realmente en qué consistía este trabajo, si iba a poder hacerlo o si me iba a gustar. Poco a poco, fui descubriendo que podía ser una forma de vida para mí. Hay que salir de la zona de confort, que la vida te sorprende, y en este caso así ha sido, nos ha sorprendido a todos. Mi trabajo me hace muy feliz y me ha dado una calidad de vida inmensa.

P: ¿Cómo ha sido tu trayectoria en el sector y cómo ha evolucionado tu papel con los años?

R: Al principio necesité mucha ayuda. Tuve que aprender a manejar el tractor y todos sus accesorios, pero poco a poco fui adaptándome, aprendiendo sobre los cultivos y ganando autonomía hasta aprender a caminar sola. Aunque realmente nunca lo estoy, es un sector en el que, en mi experiencia, siempre vas a encontrar un compañero que te eche una mano o te aconseje. Además, sigo intentando formarme y aprender continuamente, sobre poda de respeto, cubiertas vegetales, ... porque creo que en agricultura es fundamental seguir evolucionando.

Unos años después de mi incorporación entré a la rectora de la cooperativa del pueblo, fue una experiencia muy enriquecedora, que me ayudó a crecer tanto a nivel personal como profesional y a conocer el sector desde otra perspectiva.

Desde hace un par de años también soy secretaria de una comunidad de regantes que fundó mi abuelo, algo que me hace especial ilusión. Me gusta poder ayudar a los agricultores más mayores, sobre todo en cuestiones burocráticas y tecnológicas que a veces pueden resultar más complicadas, y aprender sobre otro pilar tan importante en la agricultura como es el riego. Creo que estamos consiguiendo mejorar bastante el funcionamiento de la comunidad.

Además, desde abril de este año formo parte de Cooperativas Agroalimentarias Castilla-La Mancha, algo que considero un gran honor, especialmente por la confianza que han depositado en mí tanto mi cooperativa como la Asamblea General de Cooperativas Castilla La Mancha.

P: Como nos has contado, formas parte de la cooperativa Santiago Apóstol. ¿Cuándo te incorporaste y qué ha significado para ti?

4 ¿Conoces a... Elena Yáñez?

R: Entré a formar parte de la cooperativa en 2022 como vocal, gracias a una rectora con perspectiva de futuro que vio potencial en mí, a pesar de ser testigos de mis primeras meteduras de pata.

Una vez dentro, necesité paciencia y conocimientos, que vinieron principalmente de nuestro gerente, Eloy, que siempre ha estado dispuesto a hacerme hueco en todos sus cursos y reuniones. También tuve la oportunidad de trabajar unos meses en la cooperativa, lo que me permitió conocer de primera mano todos los procesos en bodega, el personal y el funcionamiento de la empresa.

Además, aunque mis padres son de Montealegre del Castillo, yo no nací ni crecí allí y no tenía una relación especialmente estrecha con el pueblo. La cooperativa fue mi puerta de entrada al pueblo y a su gente, ha sido mi casa.



Fui aprendiendo, involucrándome cada vez más y el año pasado me eligieron vicepresidenta. Para mí fue un gran honor, especialmente siendo una mujer joven, no esperaba la confianza que la asamblea demostró tener en mí para asumir esa responsabilidad. Pero así fue y desde entonces intento desempeño mi papel cada día lo mejor posible.

P: Como consejera de Santiago Apóstol, ¿qué destacarías del papel que desempeña en el desarrollo rural?

R: Algo que he aprendido a valorar mucho durante estos años es el papel tan importante que desempeñan las cooperativas en el mundo rural. Muchas veces son el principal motor de los pueblos. En Montealegre tenemos la suerte de contar también con industria, pero es verdad que una gran parte del pueblo tiene un cachito de la cooperativa y que los ingresos de muchas familias dependen de ella.

Por eso creo que es fundamental mantenerlas, cuidarlas, valorarlas y gestionarlas bien, porque no solo representan a los agricultores, sino que tienen un impacto directo en la economía y en el futuro del propio pueblo.

P: También eres consejera de Cooperativas Agroalimentarias Castilla-La Mancha. ¿Desde cuándo ocupas este cargo y qué supone para ti?

R: Desde abril de este año soy consejera de Cooperativas Agro-alimentarias de Castilla-La Mancha. La verdad es que todavía llevo poco tiempo y apenas he podido participar en un par de reuniones, así que me siento un poco perdida y tengo mucho que aprender.

Mi relación con Cooperativas Agro-alimentarias de Castilla-La Mancha siempre ha sido muy buena, he participado en bastantes foros y actividades, y siempre me han acogido con los brazos abiertos. En general, siempre he sentido que han confiado en mí y que han estado dispuestos a ayudarme y, ahora que formo parte del consejo, no está siendo diferente.

4 ¿Conoces a... Elena Yáñez?

Creo que, como en todo, necesitaré un poco de tiempo para conocer bien el funcionamiento, coger experiencia y entender todas las cuestiones que se abordan. Pero afronto esta nueva responsabilidad con mucha ilusión y ganas. Espero que, poco a poco, pueda ir aportando también mi granito de arena y devolver, de alguna manera, la confianza que han depositado en mí.



P: Desde tu experiencia, ¿cómo ves la situación de la mujer en el sector agroalimentario? ¿y de los jóvenes?

R: El sector agroalimentario sigue siendo principalmente masculino, pero cuando una idea lleva tantos años instaurada es difícil cambiarla y requiere tiempo. Aun así, cada vez veo a más mujeres incorporándose al sector y demostrando que realmente no hay ningún impedimento para desarrollar este trabajo.

En mi caso, especialmente dentro de la cooperativa y en los órganos de decisión, nunca he sentido que mi opinión valiera menos por ser mujer o joven. Creo que todo es mucho más fácil cuando te hacen un hueco y te abren la puerta y yo he tenido la suerte de encontrarme con personas que lo han hecho.

También creo que la participación de jóvenes en los órganos directivos se valora cada vez más. Nosotros necesitamos legislaciones a nuestra medida y el sector necesita saber el camino a seguir para atraer a las nuevas generaciones.

Que haya mujeres en el consejo rector es totalmente necesario, porque siempre vemos el otro punto que a los hombres les cuesta más. Y la mezcla de jóvenes y mayores también me gusta mucho, porque tienes la experiencia y la sabiduría de los mayores con la frescura y las ganas de los jóvenes. A mí el consejo rector así me encanta: mujeres, hombres, jóvenes y más mayores, es la combinación ideal.

P: ¿Qué crees que hace falta para que más mujeres den el paso hacia puestos de decisión en el sector? ¿Faltan medidas de conciliación que faciliten que más mujeres puedan asumir este tipo de cargos?

R: Las medidas de conciliación son importantes, porque afectan positivamente a las mujeres en todos los sectores y ámbitos. Muchos de los cargos en las cooperativas no están remunerados, por lo que suponen un trabajo añadido a tu actividad principal y entiendo que esto pueda ser especialmente complicado para muchas mujeres, que siguen cargando con los cuidados, el hogar y su actividad laboral.

Estamos en un proceso de cambio, de cambio de mentalidad, creo que a veces simplemente da miedo dar el primer paso. Son muchos años asumiendo unos roles, pensando que esos puestos no nos pertenecen. Ser la primera mujer de tu consejo rector es también abrir la puerta a las demás. Tal vez ese sea nuestro papel, como mujeres jóvenes, allanarles el camino a las que tienen más experiencia, pero que quizá se han acostumbrado a ocupar un segundo lugar.

En mi cooperativa, por ejemplo, cuando yo entré ya había dos mujeres y actualmente somos cinco. Existe una intención real de que la masa social esté representada también en los órganos de decisión y se irá contagiando de unas cooperativas a otras, demostrando que pueden funcionar igual o mejor con jóvenes y mujeres al mando.

P: Y en el sector del vino, ¿cuáles son tus perspectivas en cuanto a su participación en esta

4 ¿Conoces a... Elena Yáñez?

industria tan arraigada en nuestra tierra y también en su consumo?

R: Creo que la participación de las mujeres en el sector del vino está creciendo, tanto como consumidoras como profesionales. Por ejemplo, el vino blanco está ganando cada vez más protagonismo y valor y creo que tiene que ver con el aumento de su consumo entre las mujeres. La propia industria se está adaptando a nuevos gustos, con vinos más frescos, fáciles de beber y, quizá, más enfocados hacia un público joven.
Y también cada vez es más habitual encontrar mujeres trabajando dentro del sector, tanto en las cooperativas como en la administración, como técnicas o ingenieras agrónomas.

P: ¿Cuáles son tus planes de futuro? ¿Cómo te gustaría verte en el medio y largo plazo?

R: Si por mí fuera, me encantaría seguir en el sector. Creo que el tamaño y la distribución de mi explotación me permitirían conciliar en el futuro con la vida familiar que querría tener. Es un entorno muy saludable para que los niños crezcan, en contacto con la naturaleza y al aire libre, y no tan ligados a las pantallas como estamos viendo actualmente.

Sí que es verdad que el sector es muy incierto y cada vez ronda más por mi cabeza la idea de construir un plan B. Llevamos unos años muy complicados por la sequía y es posible que, en algún momento, las plantas no aguanten. Pero, aun así, intento mantenerme positiva y seguiré apostando por la agricultura mientras pueda.

P: Para terminar, ¿qué mensaje te gustaría lanzar a otras mujeres jóvenes del medio rural que puedan verse reflejadas en tu historia?

R: Les diría que no tengan miedo a dar el primer paso. Yo misma empecé en la agricultura sin saber prácticamente nada. Creo que muchas veces somos nosotras mismas las que nos ponemos límites. No hace falta tenerlo todo claro, hay que atreverse, aprender y rodearse de personas que te den la oportunidad y confíen en ti. Si una mujer joven da un paso al frente, no solo está cambiando su propia historia, también está haciendo que a la siguiente le resulte un poco más fácil.

Y, sobre todo, les diría que no piensen que por ser jóvenes o mujeres tienen menos que aportar. Tenemos mucho que aportar al medio rural y al sector agroalimentario y necesitamos que cada vez más mujeres se atrevan a ocupar el lugar que siempre nos ha correspondido.

Con esta energía nos quedamos, Elena. Y con el mensaje de ilusión en lo que haces y tu compromiso con el sector agroalimentario.



5 Trabajando por la Igualdad

Cuando llega el verano, la actividad va a otro ritmo. Entre las campañas y las vacaciones del personal, nuestro trabajo se centra más en la oficina y no tanto en jornadas y eventos.

Así, durante estos tres meses hemos estado trabajando con distintas cooperativas que siguen creyendo que la Igualdad es un eje estratégico de su trabajo diario. La Remediadora, Vinícola del Carmen y Cristo de la Vega han renovado su compromiso a través de la puesta en marcha de su segundo plan de igualdad. De la misma forma, Virgen de las Viñas, Bodega y Almazara, ha elaborado su Plan LGTBI con nosotros. Y como cada trimestre, también tenemos que agradecer que otras cooperativas hayan confiado en nuestro servicios para la realización de registros retributivos, protocolos de acoso y de desconexión digital.



El día 13 de julio, la Consejería de Economía, Empresas y Empleo, en colaboración con la Confederación de Economía Social de Castilla- La Mancha, organizaron la jornada Voces que Transforman, Mujeres en la Economía Social de Castilla- La Mancha en Campo de Criptana.

La jornada consistió en varias mesas redondas muy inspiradoras. En la primera de ellas, bajo el título "Más allá del territorio: mujeres que lideran el cambio social" escuchamos, entre otras personalidades, a nuestra compañera Jerónima Bonafé, vicepresidenta de CEPES y presidenta de la Asociación de Mujeres de Coop. Agroalimentarias de España (AMCAE).

En la siguiente mesa "Trayectorias y liderazgo: construir una carrera en la Economía Social" intervino Inés Guillén, presidenta del Grupo de Jóvenes de Cooperativas Agro-alimentarias de España.

Y para terminar, tuvimos el placer de escuchar a las dos presidentas de las cooperativas vinícolas de este municipio, Julia Mercedes Leal y Mª José Pérez, hablando de la importancia del liderazgo femenino en el sector y los cambios que traen las mujeres al mundo del vino.



Estamos ya dándole forma al próximo Foro de Mujeres Cooperativistas y a alguna sorpresa más que tendremos en el último trimestre del año. No os perdáis ninguna de nuestras informaciones.

Por último, aprovechamos estas líneas para despedir a nuestra compañera Laura del Valle, que continuará en breve su formación. Han sido unos meses maravillosos a su lado. Aparte de su profesionalidad y su buen hacer, siempre recordaremos su actitud tan positiva y la alegría contagiosa que nos ha trasmitido. Laura, ojalá volvamos a verte por CACLM.

6 Nuestras Raíces

Volvemos a visitar la provincia de Ciudad Real. Al sur de la misma nos encontramos con la cooperativa Virgen el Valle, en Viso del Marqués. Vamos a conocer este este municipio tan bonito y la historia de su cooperativa.

Viso del Marqués es una localidad de la provincia de Ciudad Real. El término municipal se extiende por las estribaciones septentrionales de Sierra Morena y cuenta con una población de 2091 habitantes.



Geografía e historia

Se integra en la comarca de Sierra Morena y dista 68 km de la capital provincial. Viso del Marqués está situado en la confluencia de cuatro grandes caminos que han venido uniendo La Mancha con Andalucía. El término municipal está atravesado por la autovía del Sur, dando paso a Despeñaperros y a la provincia de Jaén.

El relieve está caracterizado por la transición de La Mancha a Sierra Morena. El norte del territorio es menos montañoso, propio del Campo de Calatrava adyacente, donde se localiza el embalse de Fresneda, que represa las aguas del río Fresneda. Al sur del municipio se alzan la sierra de San Andrés (suroeste), con altitudes de más de 1200 m, y la sierra de Sotillo (sureste).

Tierra de olivos y de grandes cotos de caza mayor, fue habitado desde la antigüedad y ya era nombrado en el siglo XII en las crónicas de las andanzas del rey Alfonso VII "el Emperador" como «Viso del Puerto» (siendo este el Puerto Muradal, antesala de Despeñaperros, principal vía de comunicaciones entre La Mancha y Andalucía). Al haber constancia de que el monarca pasó la noche en el pueblo retornando a León desde Almería, se especula acerca de si su muerte (1157) sucedió en el municipio, dado que se dice que ocurrió en un paraje llamado «La Fresneda» y es el Fresnedas el principal río que baña este entorno, de suerte que da nombre a dos dehesas antiguas del lugar.
Tras la batalla de Las Navas de Tolosa, en 1212, el Viso es cedido en encomienda a la Orden de Calatrava y se nombra la localidad con ese nombre en el Fuero de Villarreal de Alfonso X el Sabio en 1281. Pero en 1539, el rey Carlos I vendió la Encomienda de Viso y Santa Cruz al almirante Álvaro de Bazán ("el Viejo"), padre del también marino Álvaro de Bazán primer marqués de Santa Cruz.

En 1611, Álvaro de Bazán y Manrique de Lara fue nombrado marqués del Viso, motivo por lo que cambió la denominación del pueblo a "Viso del Marqués". En 1767 el rey Carlos III creó el trazado del nuevo Camino Real de Andalucía, por el desfiladero de Despeñaperros. Por lo que en 1785 se trasladó el Camino Real Toledo-Granada, que pasaba por Viso, a la población de Almuradiel. La localidad perdió peso progresivamente a partir de 1785.

Actualmente, el municipio destaca por conservar intacta la joya renacentista de su palacio decorado con frescos y por albergar una curiosa mezcla de tradición manchega e historia naval.

Patrimonio
Palacio del marqués de Santa Cruz. Archivo General de la Marina

El Archivo General de la Marina Álvaro de Bazán tiene su sede en Viso del Marqués, en el Palacio del Marqués de Santa Cruz que pertenece a los

6 Nuestras raíces

marqueses de Santa Cruz y lo alquilan a la Marina Española por el simbólico precio de un billete antiguo, donde está representado Don Álvaro de Bazán y cuyo importe es de una peseta, al año. Es un palacio renacentista construido entre 1574 y 1588, declarado Monumento Nacional en 1931. Destaca en sus muros y techos por estar cubiertos de frescos de doble temática: escenas mitológicas, y batallas navales y ciudades italianas relacionadas con la trayectoria militar del marqués y de sus familiares.



En las obras del Palacio (1564-1575 según las fuentes) intervinieron algunos de los mejores arquitectos renacentistas españoles como Enrique Egas "el Mozo" que inició el proyecto, junto a algunos artistas italianos como Giambattista Castello "Il Bergamasco", continuador de las obras, Cesar Arbasia (Piamonte) quien sería el Pintor Mayor o Maestro Pintor del palacio, y finalmente, los Hermanos Peroli, (Lombardía) aunque principalmente Juan Bautista Peroli, que llegó a ser Maestro Pintor.

En la galería inferior destaca el fresco "Toma de diez naos ynglesas" por ser la segunda pintura más antigua de Gibraltar de la que se tiene constancia.

En los jardines del palacio se encuentran los nichos sepulcrales de don Alonso de Bazán, hermano de don Álvaro, y de su esposa, doña María de Figueroa, que fueron diseñados en 1612 por el importante arquitecto fray Alberto de la Madre de Dios. Proceden del desaparecido convento de monjas concepcionistas.

Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción

Es la iglesia parroquial de Viso del Marqués, de estilo transición gótico-renacentista, fue levantada en el siglo XV. El edificio de una nave está descentrada respecto al presbiterio, por estar construida sobre los restos de otra más antigua. Sobre el coro de la iglesia cuelga "El lagarto del Viso", un cocodrilo disecado de unos 5 metros de longitud procedente del río Nilo, que fue traído a la localidad por el marqués de Santa Cruz, Álvaro de Bazán, en una de sus expediciones. Albergaba una tabla de la escuela flamenca que representa el Calvario, que actualmente se encuentra en un nicho de la iglesia parroquial después de haber sido restaurada.



Museo de ciencias naturales AVAN

Amplio local de visita obligada para todo aquel que quiera conocer la fauna y flora de la zona. Posee varias colecciones, destacando la de fósi-

les (trilobites, helechos, corales, peces, moluscos, colmillos de elefante, etc.), que cubre todas las eras geológicas, desde el Paleozoico en adelante, con muestras procedentes de la propia zona, de las más diversas partes de España e incluso del extranjero, como los donados por el profesor británico R.W.G. Dennis. A los fósiles se une una extensa colección de minerales, de Zoología y de Botánica, destacando una colección de mariposas.



Fiestas y tradiciones

Las fiestas en el Viso se inician con algunas de las celebraciones más tradicionales de la provincia que poco a poco parecen querer desaparecer de su historia: el 17 de enero es San Antón, patrón de los animales, con una hoguera, misa, procesiones y bendiciones de mascotas y otros animales.

El 2 de febrero se celebra la Candelaria, rememoración de la entrega de Jesús en el templo, con presentación a la Virgen de niños y la rifa de una torta de mazapán. El 25 de abril es el día de San Marcos, donde los vecinos viajan al campo a comer hornazo con chucherías y a espantar al diablo. El segundo domingo de mayo ocurre una de las fiestas más importantes del pueblo: la romería de San Andrés, unos días de celebración en su ermita que dura tres días. Misas, procesiones, bailes y juegos se unen para honrar al Santo. También en el mes de mayo, concretamente el día 13, se realiza una misa y una procesión en honor a la Virgen de Fátima.

En verano se celebran muchas actividades que recuerdan la tradición sagrada del Viso: San Juan Bautista el 24 de junio, San Cristóbal el 10 de julio, la Virgen del Carmen el 16 de julio y el 25 de julio es Santiago Apóstol, patrón del municipio, con varios días de feria y veladas nocturnas que se llevan celebrando desde 1902.

Finalmente, tras su Semana Cultural llena de actuaciones en el marco incomparable del Palacio y muestras de las artesanías locales, el 15 de agosto llega el día de Nuestra Señora la Virgen del Valle, patrona de la población, una fiesta muy concurrida a la que acuden antiguos vecinos y turistas. Destaca la víspera con la ofrenda de flores de los paisanos y amenizado por la banda municipal, la rondalla y el grupo de danza regional. El día grande de la localidad culmina con la misa y la procesión, que recorre las calles del Viso.



Gastronomía

Sus ricas migas manchegas, que pueden acompañarse con uvas, pescado (bacalao o sardinas), pimientos fritos y chorizos, se han convertido en el alimento predilecto de los habitantes del Viso. Otros platos destacables son los galianos, el moje

6 Nuestras raíces

de harina de pitos y la crudiza. Sin olvidar los diferentes platos elaborados con carne de caza muy presente en la zona.

Durante las fiestas populares se come el tradicional hornazo, tanto en San Marcos como el domingo de Resurrección.

Pero hay que destacar un producto por encima de los demás: el aceite de la comarca. Es aceite de oliva virgen extra que procede de las variedades cornicabra, picual, manzanilla, arbequina y local del fruto del olivo.

Las características específicas de este producto se deben a la mezcla natural de las variedades mayoritarias cornicabra y picual, que les otorgan destacados amargos y picantes, que se convierten en atributos positivos de los aceites.

La Sociedad Cooperativa de Castilla-La Mancha "Virgen del Valle" de Viso del Marqués (Ciudad Real) se fundó en 1961.



Nació gracias a un grupo de agricultores y socios locales comprometidos con el cultivo del olivar y la producción agrícola en las estribaciones de Sierra Morena. Don Leopoldo Coca Vélez fue la primera persona en liderar la entidad al frente de la presidencia.

La entidad ha superado los 800 socios y socias, consolidándose como un motor económico clave para el municipio y la zona rural circundante.

Dedicada fundamentalmente al sector oleícola y agroalimentario, destacando en la producción de aceite de oliva virgen extra bajo la marca "Palacio del Viso" reconocida por de la zona. Así mismo da servicio a la población de repuestos agrícolas, ferretería, calzado, piensos, aceites de automoción, repuestos y carburantes.

Para cualquier consulta, aclaración o sugerencia en materia de igualdad puedes ponerte en contacto en nuestro servicio de apoyo y asesoramiento a través de los siguientes teléfonos:

Teléfono Fijo: 926545200

Teléfono Móvil: 663206494

aminguez@agroalimentariasclm.coop

"Las mujeres no serán iguales fuera de su casa hasta que los hombres sean iguales en ella".
Gloria Steinem

¡Ponte las gafas de la igualdad!

cooperativas agro-alimentarias Castilla-La Mancha

CooperActiva Fundación

SEDE SOCIAL

Avda. de Criptana, 43
13600 Alcázar de San Juan
(Ciudad Real)
Telef.: 926 54 52 00
Fax: 926 54 52 08

DELEGACIÓN TOLEDO

Ronda de Buenavista, 15-2º
45005 Toledo
Telef.: 925 21 09 21
Fax: 925 21 99 16

DELEGACIÓN ALBACETE

c/ Rosario, 6 5ª - puerta 12
02001 Albacete
Tlf: 607 823 122
Fax:967 24 10 19

DELEGACIÓN CUENCA

Plaza de la Hispanidad, 10, 4ºA
16002 Cuenca
Telef.: 969 22 51 56
Fax: 969 22 58 01

DELEGACIÓN CIUDAD REAL

C/ Juan II, 1A-5 B
13001 Ciudad Real
Telef.: 609 468 341
Fax: 926 21 50 90

www.agroalimentariascm.coop