



Pinariegas





Honorese Tierra de Pinares presenta en estas páginas una nueva edición, la tercera, de Pinarieg@s, la iniciativa puesta en marcha por nuestro grupo con el objetivo de poner en valor las oportunidades que ofrece nuestra comarca.

A través de diez nuevas historias y proyectos, visibilizamos cómo nuestra comarca es un excelente lugar en el que desarrollar proyectos profesionales de muy diferentes ámbitos en todo tipo de sectores y disciplinas.

Estas nuevas historias nos presentan a Irene y Fernando, que están recuperando viñas viejas situadas a escasos 200m de la Ribera del Duero, con las que han creado sus propios vinos. A Álvaro, que ha encontrado el modo de emprender con su pasión, la naturaleza, en los pinares más próximos a Cantalejo. O a Mónica, que ha llegado desde Cantabria a Cabezuela y ha ofrecido a las mujeres la oportunidad de conocerse de otro modo.

A través de diez nuevas historias y proyectos, visibilizamos cómo nuestra comarca es un excelente lugar en el que desarrollar proyectos profesionales de muy diferentes ámbitos en todo tipo de sectores y disciplinas.



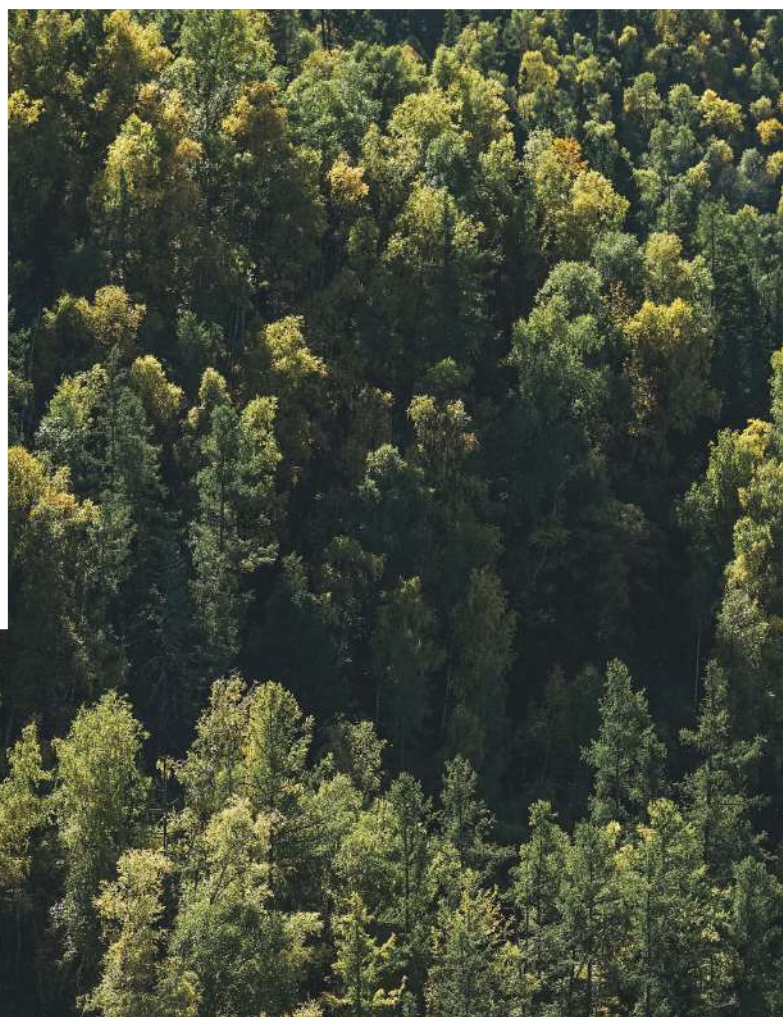


También nos permiten conocer la historia de Paula, que ofrece en Cuéllar, junto a su socia Patricia, servicios para los que antes había que desplazarse a Segovia o Valladolid.

Estas páginas nos llevarán también a conocer la historia de Bárbara, que ha encontrado el modo de vivir de la Arqueología, su pasión, sin tener que marcharse de Cobos de Fuentidueña. Y a Jaime, que se ha convertido en quesero en Olombrada casi sin pretenderlo después de que le regalaran un par de cabras que fueron el inicio de un cambio de vida.

Además, en estas páginas seguimos la pista de varios proyectos que ya pasaron por Pinarieg@s y que han evolucionado en los últimos años. La policlínica de Sandra en Fuenterrebollo se ha consolidado, crea empleo y ofrece nuevos servicios. Gema y Oscar, de Patatas Tarsa, se han lanzado a crear sus propias patatas chips y purés en Pinar-negrillo.

La Quesería de Sacramenia ha arrancado una nueva etapa con Esther y Luis, que han tomado el relevo del magnífico trabajo que Raquel, su dueña anterior, ha realizado durante más de dos décadas. Y Angélica y Juan Antonio, ganaderos de ovino en Arroyo de Cuellar, se han unido a Esther y Javier para convertir su pueblo, en apenas unos años, en un referente en la recuperación de la lana.



En estas páginas seguimos la pista de varios proyectos que ya pasaron por Pinarieg@s y que han evolucionado en los últimos años.



Pinarieg@s es posible gracias a la colaboración, por un lado, de la Junta de Castilla y León, y, por otro, de Acción Social CaixaBank. La Junta ha puesto en marcha una nueva edición de la Red PAME -Puntos de Apoyo a la Mujer y Emprendedora- que nos ha permitido trabajar durante varios meses en ofrecer herramientas a las mujeres que quieren lanzar y consolidar sus propios proyectos empresariales en la comarca.

Caixabank, a su vez, a través del programa #TierradeOportunidades, nos ha permitido apoyar con ayudas económicas, formación, acompañamiento y acciones de visibilización a emprendedores de la comarca y tendrán la oportunidad integrarse en una red que conecta iniciativas locales con otros territorios a nivel nacional, favoreciendo el intercambio de experiencias y oportunidades.

La mayor parte de las historias aquí recogidas pueden verse asimismo a través de una serie de videos cortos de 3 minutos que Honorse Tierra de Pinares ha realizado con el objetivo de contribuir a la visibilidad de las oportunidades que ofrece nuestra comarca y que se encuentran disponibles en la página web de nuestro grupo.

Por medio de todos estos materiales queremos inspirar, motivar y estimular que haya nuevos pinarieg@s que, a partir de los ejemplos de sus vecinos, conocidos y amigos, puedan recibir ese último empujón que necesitan para lanzar sus proyectos en nuestro territorio.

La Tierra de Pinares es un excelente lugar en el que emprender y empezar un nuevo proyecto personal y profesional. Y Honorse está aquí para ayudarles a arrancar esta nueva aventura.





Pinarietyas
2026





Pinariejas

Irene Arranz y Fernando de Frutos

Responsables de la bodega
Clan del Vino (Navalilla)



Irene y Fernando son de Cuéllar. Ella estudió Química en Salamanca y, desde que terminó sus estudios, comenzó a aplicar sus conocimientos al mundo del vino. Primero lo hizo en varias bodegas de Ribera de Duero, después se marchó a Chile y más tarde decidió probar a viajar por el mundo a conocer de cerca cómo vendimiaban en Nueva Zelanda, Australia y California.

Mientras tanto, muy cerca de Valtiendas, Fernando ayudaba al tío de Irene en otra vendimia. Y como en tantas otras ocasiones, llega el momento en el que una generación se jubila y la siguiente toma el relevo. Así es como Irene y Fernando lanzaron su proyecto Clan del Vino, ubicado en Navalilla, donde hacen vino a partir de unas viñas viejas situadas a escasos 200m de la Ribera del Duero que ellos se han propuesto salvar.

En 2018 empezaron a elaborar vino y poco a poco han ido creciendo. Han pasado de unos 4.000 kilos de uva el primer año a unos 20.000, cinco veces más. Siempre con uva procedente de viñas viejas con una variedad prácticamente extinta en la zona, que es la variedad pirulés. Trabajan sin químicos, de forma natural.

Hoy, varios años después de lanzar su proyecto, cuentan con siete referencias y producen entre 8.000 y 10.000 botellas al año. Pero, más allá de las cifras, con su actividad, dan continuidad a esas viñas centenarias y a esa variedad de uva que podría llegar a perderse, trabajan de forma sostenible y, con su actividad, contribuyen a hacer de su entorno una tierra de oportunidades.

” *Nuestras viñas están a 200m de Ribera del Duero en una zona donde se están perdiendo viñedos históricos y nosotros hemos decidido trabajar con ellos, mantenerlos y que no se pierda su historia.*





Pinariegas

Esther de la Fuente
y Luis de Diego

Responsables de Quesería
Sacramenia (Sacramenia)



Después de 25 años, Raquel Arranz se vio obligada a buscar nuevos dueños para su quesería artesanal en Sacramenia. Años de trabajo, quesos, cremas, más de 15 variedades de yogures diferentes quedaban a la espera de alguien que quisiera aprovechar la oportunidad y mantener su legado.

Esther también es de Sacramenia. Acababa de dejar su trabajo por razones familiares y su marido Luis tenía que ir y venir a su trabajo en una carpintería de aluminio. Cuando una amiga les comentó que Raquel necesitaba relevo, lo hablaron y decidieron tomar algo con ella.

Trabajaron juntos durante varios meses hasta que finalmente tomaron las riendas del negocio. Ahora que ya han cogido el pulso al trabajo diario, Luis y Esther están empezando a explorar vías para abrir el negocio al conjunto de Castilla y León.

Ambos pueden ahora trabajar en su pueblo y conciliar mejor la vida laboral y familiar, pese a los sacrificios que supone tener un negocio propio.

Raquel, Esther y Luis han mostrado con su experiencia el camino que van a tener que tomar muchos negocios durante los próximos años. La quesería de Sacramenia seguirá en marcha, el esfuerzo de Raquel tendrá un futuro y, gracias a Esther y a Luis, esos quesos y yogures artesanales no se perderán y continuarán en nuestros hogares.

” Tomar el relevo de un negocio te permite contar con clientes desde el principio, pero también sientes la responsabilidad de mantener todo lo que se ha conseguido durante 25 años.





Pinarieg@s

Óscar Tardón y
Gema PanizoResponsables de Patatas Tarsa
(Pinarnegrillo)

A Gema la conocimos en la primera edición de Pinarieg@s. Ni tenía pueblo ni se había planteado la vida rural pero su proyecto de vida con Óscar, su marido, acabó por llevarla a Pinarnegrillo y sumarse a la empresa familiar, dedicada al cultivo de patatas.

Juntos le han dado un nuevo impulso a la empresa, han introducido la agricultura regenerativa para un mejor cuidado del suelo y han seguido mejorando la calidad del producto.

Ahora, movidos por evitar el desperdicio de las patatas que son de menor calibre pero que tienen la misma calidad, han creado dos nuevos tipos de producto artesanal: se trata de snacks y purés saludables. Con ello, además, consiguen llevar tráfico a su tienda online todo el año y no solo durante los 6 meses de la campaña de patata.

Han comenzado con dos sabores de patatas chip en formatos de 40g: tradicional y cebolla caramelizada. No llevan glutamato, ni colorantes o conservantes. Y con tres tipos de puré: el tradicional (con patata, aceite de oliva y sal), de pimienta y nuez moscada y de cebolla caramelizada en un único pack de 250g. Pero es solo el inicio de una nueva etapa en la que irán introduciendo nuevas ideas a medida que el proyecto se lo vaya permitiendo.

Gema y Óscar muestran con su testimonio cómo la innovación parte, muchas veces, de cómo resolver un problema, o de qué hacer con una parte de la producción que, teniendo la misma calidad, no puedes comercializar. Han encontrado un camino adicional, una nueva oportunidad, para un proyecto que entra así en una nueva etapa.

” *Introducir snacks y purés saludables supone para nosotros reducir el desperdicio alimentario pero también poder vender online todo el año y abrir nuestro proyecto a nuevos públicos que buscan productos elaborados de mayor calidad.*





Pinariejas

Álvaro
Martín Zarzuela

Responsable de Natureando
(Cantalejo)

Álvaro recuerda su infancia en la bici, camino del río o acompañando a su padre al campo. Poco a poco, el contacto con el entorno fue despertando en él un interés por la naturaleza que se convirtió en la oportunidad de desarrollar un proyecto profesional en la comarca, concretamente en Cantalejo.

Las dos patas que sustentan Natureando son la educación ambiental y el ecoturismo. Ambas le permiten sensibilizar y divulgar sobre los ecosistemas de la zona en escenarios, momentos y ante públicos diferentes. “Cuando la gente conoce y descubre cómo es el entorno en el que está, crea un vínculo más cercano y comienzan a respetarlo y cuidarlo más”, explica.

Álvaro detecta este interés por la naturaleza y también por el modo en que la vida rural se ha interrelacionado siempre con ella, aspectos que suscitan gran interés para quienes participan en sus actividades. Por eso, no solo lleva en su coche unos prismáticos o un telescopio. También, los instrumentos que permiten mostrar cómo se obtiene la resina de los pinos que hay en las proximidades de las lagunas de Cantalejo.

Esas lagunas, el río Cega, los pinares conforman diferentes ecosistemas de una enorme riqueza que Álvaro quiere poner en valor. “Para quien no lo conoce, un pinar puede ser un montón de árboles y de arena, pero en realidad son un ecosistema poco frecuente que cuenta con arenas silíceas, con dunas, etc.”, añade.

Hoy, Álvaro consigue contagiar su entusiasmo y transmitir su conocimiento a numerosas personas. Emprender le ha dado esa oportunidad y también le permite elegir lo que realmente quiere hacer. “Me siento muy afortunado por ello”, concluye.

” La Tierra de Pinares es muy desconocida y, sin embargo, cuenta con numerosos ecosistemas que hacen que sea una zona con gran diversidad ambiental.





Pinarie@s

Sandra Gómez

Responsable de Saborea tu salud (Fuenterrebollo)

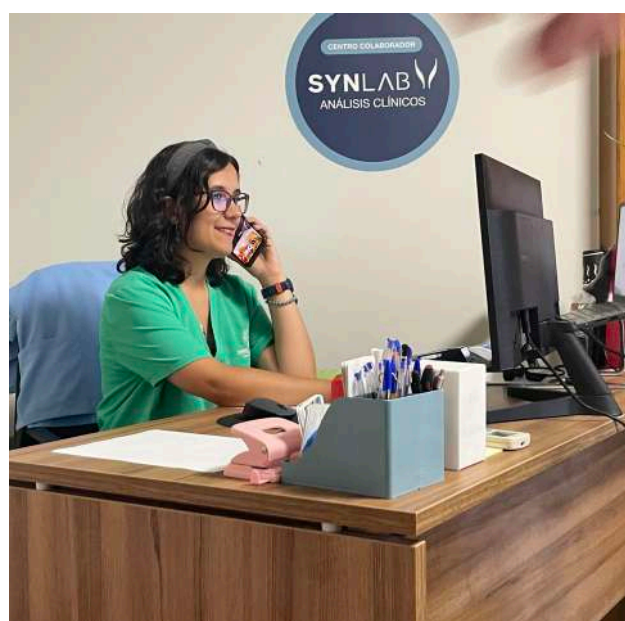
Sandra participó en la primera edición de Pinarie@s cuando acababa de emprender. Ella es dietista nutricionista y, en un local ubicado en plena plaza mayor de Fuenterrebollo, su pueblo, decidió abrir Saborea tu salud, un centro policlínico que entonces tenía seis especialidades.

Sandra ya mira al futuro esperando poder ampliar instalaciones, servicios, consultas online y poder acercar los profesionales a los pacientes para evitar los desplazamientos. Siempre con una idea clara: que sus vecinos puedan saborear su salud.

” Estamos acercando servicios a quienes viven en la comarca y evitando que tengan que ir a Segovia o Valladolid para recibir sus tratamientos.

Hoy varios años más tarde, el proyecto ha crecido y ha duplicado sus servicios, sigue generando empleo en la zona y permite evitar desplazamientos a los vecinos de las localidades cercanas en busca de la atención que requieren para que les vea un fisioterapeuta, un podólogo, un logopeda, un terapeuta ocupacional, hacer algunos análisis clínicos o incluso poder hacer el test psicotécnico para renovar el carnet de conducir.

“En estos años hemos conseguido ampliar servicios, localidades, llegar a otras zonas y hacer que nuestro proyecto sea más accesible con diversos acuerdos de colaboración”, explica Sandra, que invita a perder el miedo a emprender. “Poco a poco se van colocando las cosas: van surgiendo iniciativas, charlas, talleres, vías de colaboración, etc. Hay muchas personas con las que puedes colaborar, muchas ideas y muchas oportunidades que están todavía por aprovechar”, añade.





Pinariejas

Mónica Cambra

Especialista en autocuidado
y buen trato para la mujer
(Cabezuela)

Mónica vivía en Cantabria, donde en 2015 creó una escuela de yoga. Allí dirigía los programas ,también a los profesionales y además impartía sus propias clases. Con los años, fue avanzando también en otros ámbitos como la terapia familiar. Sin embargo, en 2020 llegó la pandemia y el impacto no solo fue demoledor para su trabajo, sino también para el de su pareja.

Una oferta de trabajo muy cerca de Cabezuela acabó por traer sus pasos hasta la Tierra de Pinares y Mónica decidió aunar los diferentes ámbitos en los que había trabajado y ofrecer su conocimiento en materia de prevención y detección de la violencia de género a ayuntamientos y diputaciones.

De forma natural, Mónica se fue dando cuenta de que estos espacios de encuentro y de confianza permitían derribar determinadas barreras que permitían enriquecer el cuidado personal y el bienestar emocional. “En los pueblos pequeños es donde hay más participación. Y me he encontrado con mujeres que llevaban 30 años siendo vecinas y que se han conocido de otra manera, desde otra perspectiva”, explica.

No ha sido fácil abrirse camino, generar esas relaciones, derribar determinadas barreras. Pero si echa la vista atrás, ya ha trabajado con más de una decena de municipios de Segovia y Palencia.

“Hay que confiar mucho en lo que estás haciendo porque hay muchos momentos difíciles, pero me fascina la libertad de ser creativa, de hacer lo que me gusta y de llevar la prevención de la violencia de género a un plano completamente diferente que tiene que ver mucho con las relaciones, los vínculos y el autocuidado personal” para, desde ese lugar, “empezar a detectar señales, indicios o relaciones de que no están siendo bien tratadas”.

” *Que una persona se cuide a sí misma tiene un impacto muy positivo en sus relaciones con los demás*





Pinariejas

Paula Montalvillo

Logopeda y coordinadora
del equipo de Dialexa
(Cuéllar)

Paula es logopeda y tenía claro que quería trabajar en Cuéllar, su pueblo. Se unió a otra compañera, Patricia, que ya había abierto una clínica en Laguna de Duero y, hace un año, ambas decidieron crear Dialexa. Algo que se escribe con menos de 10 palabras es un largo camino que pasa por hacer trámites, buscar un nombre y una imagen, encontrar un local, adaptarlo, crear un portfolio de servicios, etc.

A quienes quieran seguir su camino y emprender en un pueblo, Paula les recomienda tener una buena red de apoyos y dejarse asesorar por entidades como Honorse para identificar oportunidades.

” Queríamos traer a Cuéllar servicios que había que ir a buscar fuera como los de logopedia, nutrición, pedagogía o psicología tanto de niños como de adultos.

Juntas han dado ese paso y hoy están ofreciendo a Cuéllar y a los municipios de su entorno “unos servicios que faltaban o que la población tenía que ir a buscar fuera de la comarca”.

Comenzaron ofreciendo servicios de logopedia, de nutrición, de pedagogía pero pronto incorporaron también la psicología porque se dieron cuenta de que sus usuarios lo estaban demandando. También han alcanzado acuerdos, por ejemplo, con optometristas puesto que las dificultades de aprendizaje muchas veces guardan una estrecha relación con las dificultades visuales.

“En casos de daño neurológico, por ejemplo, si el paciente tiene que desplazarse para obtener el tratamiento, la evolución puede llegar a ralentizarse”, cuenta Paula para poner en valor la importancia de la proximidad de servicios de estas características para quienes viven en las zonas rurales.





Pinariecas

Bárbara Alonso de la Fuente

Responsable de Arqueo
Duratón Experience (Cobos
de Fuentidueña)

Bárbara estudió Arqueología e Historia del Arte. Tiene claro que le gusta su pueblo, Cobos de Fuentidueña, pero no tenía intención de renunciar a todo lo que había aprendido para poder vivir en él. Así que hace unos meses decidió dar un paso adelante y crear un proyecto propio que le permitiera hacer posible ambos objetivos.

Así surgió Arqueo Duratón Experience, cuyo centro neurálgico está en el valle del Duratón. Allí, Bárbara ha empezado a hacer visitas guiadas por los yacimientos que, poco a poco, están dejando al descubierto un antiguo asentamiento celtibero.

Además, también hace talleres para niños; por ejemplo, excavaciones simuladas, o talleres de mosaicos. Actividades que complementa con visitas guiadas a demanda para conocer la arqueología de otros pueblos, así como con la arqueología de obras.

Dice que los primeros meses han sido una auténtica “locura” que, sin embargo, ya le deja algunos aprendizajes, como que, al emprender en un pueblo donde todo el mundo te conoce, todos tus vecinos se convierten en los mejores aliados y te ayudan a contar tu proyecto a los demás.

” *Quería dedicarme a la arqueología y vivir en mi pueblo. Crear mi propio proyecto y emprender lo ha hecho posible.*





Pinariega

Jaime Sanz

Responsable de La Dula de las Mesetas (Olombrada)

La historia de La Dula de las Mesetas arranca con la Rubia y la Morena, dos cabras que llegaron por medio de un regalo a la granja de conejos de Jaime a las puertas de Olombrada.

Empezaron a alimentarlas con los cereales que producían y eso supuso que empezaran a producir leche. Esas dos cabras pronto se reprodujeron y fueron algunas más. Empezaron a ordeñarlas y con ello a consumir su leche y a utilizarla para hacer postres. Después empezaron a regalar leche a los vecinos. Pero llegó un punto en el que la cantidad les desbordaba.

Así es como Raquel, también pinariega y quesera en Sacramenia, les enseñó a hacer queso. Eso les cambió la vida. “Descubrimos cómo, con un producto tan sencillo como la leche, dependiendo de la temperatura, los fermentos, el tiempo o la humedad, puedes elaborar mil productos diferentes”, explica Jaime, uno de los responsables del proyecto.

Así llegaron los quesos maduros, las cremas, la cuajada y hasta siete tipos de yogures diferentes, que hoy venden desde su quesería y reparten a numerosos proveedores.

Pero donde verdaderamente se cierra el círculo es porque estos “agricultores que venden queso”, como se autodefinen al cultivar los cereales que alimentan sus cabras, ponen especial atención en el patrimonio genético. Quieren que la cabra de la meseta, que actualmente solo existe en siete explotaciones ganaderas, no desaparezca, pues es una raza perfectamente adaptada a nuestro clima después de miles de años de evolución.

Por eso, tomando prestado el término ‘dula’ que se refería a aquellos rebaños comunitarios de los pueblos, Jaime y Jose han hecho realidad un inesperado sueño que, además de haberse convertido en un proyecto y un propósito, les ha permitido, incluso en los momentos más duros, hacerse con el cariño y el apoyo de toda una comarca.

” Queremos recuperar la cabra de la meseta, que está en riesgo de desaparecer pese a estar plenamente adaptada a nuestro territorio tras miles de años de evolución





Pinarie@s

Juan Antonio, Esther,
Angélica y Javier

Responsables de Lanificios del
Arroyo (Arroyo de Cuéllar)



En la primera edición de Pinarie@s conocimos la historia de Angélica que, junto a su marido, Juan Antonio, llevan años al frente de una explotación ganadera de ovejas.

Ya entonces, estaban tratando de poner en valor la lana procedente del esquila. Un producto que fue muypreciado en el pasado pero que en estas últimas décadas había perdido su valor y se había convertido en un residuo que nadie quería.

Poco tiempo después, los caminos de Angélica y Juan Antonio se cruzaron con los de Esther y Javier, que unos años antes habían creado un proyecto pionero dirigido a revalorizar la lana, la trazabilidad y la conexión entre ganaderías, artesanas y consumidoras.

Así es como en 2024 nació en Arroyo de Cuéllar Lanificios del Arroyo, la primera fábrica a escala humana que permite transformar directamente la fibra y sostener oficios y territorios a través de un objetivo claro: devolver el valor a la lana y demostrar que no es un residuo sino un recurso con historia, identidad y futuro.

Estos primeros dos años han sido especialmente exigentes. Han tenido que ir familiarizándose con la maquinaria, abriendo nuevas puertas, hablando con mucha gente y derribando muchas barreras y prejuicios al tiempo que sus vidas también cambiaban. Sin embargo, cada instante de ese esfuerzo ha merecido la pena, según Esther Chamorro, una de las cuatro personas que fundaron el proyecto.

“Estamos generando oportunidades a un sector que estaba absolutamente denostado. Y esa ha sido nuestra visión desde el principio. Nos decían que estábamos locos, que cómo íbamos a emprender con la lana y en el medio rural, pero cada día vemos con más claridad que esa ambición que nosotros teníamos se ha convertido realmente en una oportunidad. No solo para nosotros sino para más gente que quiera seguir este modelo en un futuro”, explica.

” **Nuestro proyecto aúna tres lenguajes diferentes: el de la ganadería, el de la industria textil artesanal y el de poner en valor la lana como materia prima y producto final.**



