

«Me ayudaron a trabajar bien y a dar un sentido a todo lo que hago»

Adrián tiene 30 años y 3.000 gallinas. Este joven emprendedor de la comarca de Arzúa, en Galicia, lanzó en mayo –en plena pandemia– el proyecto con el que había soñado en los últimos ocho años. Hoy vende 2.400 huevos camperos al día. Es uno de los miles de vecinos de la zona que han pasado por las aulas de la Escuela de Formación Agraria Piñeiral y que, gracias a lo aprendido, ha decidido

quedarse en el medio rural para transformarlo.

17/08/2020

Piñeiral lleva casi 50 años preparando a jóvenes del ámbito rural para que se conviertan en dinamizadores de su entorno. De allí han salido las personas que han puesto en marcha las principales cooperativas agrícolas y ganaderas y las asociaciones de empresarios de esta comarca coruñesa. También, muchos de los que hoy fabrican y venden el queso de vaca de Arzúa-Ulloa, cuya fama ha provocado que se la denomine la “tierra del queso”.

Es el caso de Minia, una de las primeras alumnas del centro, hija de un matrimonio de emigrantes que regresaron de Alemania para afincarse en Arzúa. Vinculados desde

entonces a la escuela, su padre puso en marcha una de las tres cooperativas agrícolas y ganaderas más importantes de Galicia, mientras su madre lanzaba un taller de confección que más tarde sería también cooperativa. Más tarde llegaría el queso.

“Mi padre se planteó cómo podía dar mayor valor al producto de la leche, y decidió transformar la leche en queso. Cuando se jubiló yo decidí retomar la actividad de la quesería y montar una pequeña tienda de productos artesanos y ecológicos”, comenta Minia, para la que esta decisión, de la que hace ya una década, fue una forma de continuar con la actividad familiar y volver a sus raíces, a la vez que hacía evolucionar la fábrica con los tiempos.

Años más tarde, inspirada por la filosofía de la escuela y el ejemplo de

sus padres, Minia promovió la creación de la asociación de mujeres empresarias rurales de la zona, de la que fue presidenta. “Lo primero que aprendí en Piñeiral es a conocer y amar mi territorio; a ser protagonista no sólo de mi desarrollo personal, sino del desarrollo de mi territorio”, refiere.

“Ahora que todo el mundo habla del problema de la España vaciada, nosotros ponemos nuestro granito de arena para que haya actividad económica en el medio rural”, considera Pilar Díaz Caso, miembro del equipo docente de Piñeiral. A los alumnos, agrega, se les inculca el compromiso social y la necesidad de que tomen las riendas del desarrollo de su lugar de origen.

Piñeiral no es el único centro de estas características: una red de 26 escuelas similares se reparte por el territorio español, y el modelo ha

sido exportado a otros países de Europa, Latinoamérica, África y Asia. En total, casi un millar de centros como éste funcionan en todo el mundo.

Todo empezó hace casi cincuenta años por inspiración de San Josemaría Escrivá, que supo impulsar a emprendedores como Joaquín Herreros en una iniciativa dirigida a revitalizar el medio rural desde una filosofía cristiana.

Herreros recorrió España a bordo de un Volkswagen Escarabajo y fue abriendo las distintas escuelas, basándose en la metodología de La Maison Familiale Rurale de Francia, una institución creada en 1935 en cuya pedagogía el alumno es el protagonista de su propia formación y actor de su proceso de crecimiento y desarrollo.

Las EFA son Escuelas Familiares Agrarias, pero también, como explica

Pilar, son las siglas de Empresa, Familia y Aula, pues el modelo de alternancia procura la inmersión del alumno en el mundo profesional desde el primer momento, así como la implicación de toda la familia en su proceso de formación. En la actualidad, más de doscientas empresas colaboran con Piñeiral, facilitando la inserción de los alumnos en el entorno laboral.

Emprender en mitad de una pandemia

Gracias a la formación de la escuela, jóvenes como Adrián han podido convertir un sueño acariciado desde la infancia en una fuente de riqueza. “Si me lo dicen hace unos años no me lo creo”, reflexiona Adrián al recordar las dificultades que ha superado para poner en marcha la cadena de distribución de sus huevos camperos en mitad del confinamiento forzado por la

COVID-19. Una de ellas fue que tuvo que fiar y regalar el producto a personas que en aquel momento no podían pagar.

Pero ni la pandemia detuvo el lanzamiento del proyecto, con el que Adrián ha logrado recuperar una actividad desarrollada en el pasado por su familia, gracias a los conocimientos adquiridos en Piñeiral. “Cuando hace unos años empecé a pensar en poner en marcha este negocio no sabía nada de protocolos, trazabilidad o *packaging* y ahora veo que es fundamental”, señala.

Ayudado por su madre, desde mayo Adrián abre cada día su granja de 3.000 gallinas camperas, ubicada en un paraje rodeado de los restos de castros de la época celta, y distribuye su producto por Santiago, Coruña y Lugo. Los valores que aprendió en la

escuela le han servido para superar los momentos difíciles.

“Es aquí donde debo estar”

Esos valores sirven también de inspiración para mujeres como Raquel, antigua alumna de Piñeiral, que dirige desde hace trece años un albergue de peregrinos en mitad del Camino de Santiago, un proyecto que maduró durante su paso por la escuela. “La EFA es como la madre de esta iniciativa; allí fue donde esta idea salió adelante, y donde aprendí todos los conocimientos para ponerla en marcha”, recuerda.

Raquel estudió Magisterio y después hizo un máster en Gerontología. Sus pasos parecían moverse en otra dirección. Pero priorizó quedarse en Arzúa. “Estoy convencida de que es aquí donde debo estar”, dice. El paso por Piñeiral le dio el impulso que necesitaba para convertir un local de sus padres en el actual albergue

Utreia, con capacidad para casi 40 personas. “No sé si he creado riqueza, pero al menos he creado empleo”, añade.

La zona acoge entre 7.000 y 8.000 peregrinos cada año, y Raquel trata de que los que llegan a su albergue se sientan en casa. En esto también le debe mucho a lo aprendido en la EFA. “Me ayudaron a trabajar bien y a dar un sentido a todo lo que hago”, señala.

Así, el albergue Utreia trata de ser mucho más que un simple alojamiento: “Acogemos a los peregrinos de forma que sientan que somos parte de su familia. Que se queden con ganas de volver, de contarlo y de contar que esto fue una experiencia que marcó sus vidas”.

pdf | Documento generado
automáticamente desde [https://
dev.opusdei.org/es-gt/article/efapineiral-educacion-jovenes-entorno-
rural/](https://dev.opusdei.org/es-gt/article/efapineiral-educacion-jovenes-entorno-rural/) (09/08/2025)