

"Traballamos para que haxa actividade económica no medio rural"

Adrián ten 30 anos e 3.000 galiñas. En maio lanzou o proxecto no que soñara os últimos oito anos. Hoxe vende 2.400 ovos campeiros ao día. Minia ten una queixería e unha tenda de produtos artesanais e ecolóxicos. Raquel abriu un albergue para peregrinos. Son tres dos miles de veciños da comarca de Arzúa que pasaron pola Escola de Formación Agraria Piñeiral e que, grazas ao aprendido, decidiron quedar

no medio rural para transformalo.

22-08-2020

Piñeiral leva case 50 anos preparando a xente nova do rural para converterse en dinamizadores do seu entorno. De alí saíron as persoas que montaron as principais cooperativas agrícolas e gandeiras e as asociacións empresariais desta comarca da provincia da Coruña. Tamén moitos dos que hoxe fabrican e venden queixo de vaca Arzúa-Ulloa, cuxa fama fixo que se chamase "terra do queixo".

É o caso de Minia, unha das primeiras estudantes do centro, filla dun matrimonio de emigrantes que regresou de Alemaña para instalarse en Arzúa. Vencellado á escola desde entón, o seu pai comezou unha das

tres cooperativas agrícolas e gandeiras máis importantes de Galicia, mentres que a súa nai promoveu un obradoiro de confección que despois sería tamén unha cooperativa. O queixo viría despois.

"Meu pai considerou como podía dar máis valor ao produto lácteo e decidiu transformar o leite en queixo. Cando se xubilou decidín retomar a actividade da queixería e montar unha pequena tenda de produtos artesanais e ecolóxicos ", explica Minia. Pensaba quen esta decisión, tomada hai unha década, era un xeito de continuar coa actividade familiar e volver ás súas raíces, ao tempo que facía evolucionar a fábrica cos tempos.

Anos despois, inspirada na filosofía da escola e no exemplo dos seus pais, Minia promoveu a creación da Asociación de Mulleres Rurais

Emprendedoras da zona, da que foi presidenta. "O primeiro que aprendín en Piñeiral é coñecer e amar o meu territorio; ser protagonista non só do meu desenvolvemento persoal, senón do desenvolvemento do meu territorio ", comenta.

"Agora que todo o mundo está a falar sobre o problema de España baleirada, facemos o noso traballo para que haxa actividade económica no rural", considera Pilar Díaz Caso, membro do equipo docente Piñeiral. Aos estudantes incúlcanlles o compromiso social e a necesidade de facerse cargo do desenvolvemento do seu lugar de orixe.

Piñeiral non é o único centro con estas características: unha rede de 26 colexios similares distribúense por todo o territorio español e o modelo foi exportado a outros países de Europa, América Latina, África e

Asia. En total, case un milleiro de centros coma este funcionan en todo o mundo.

Todo comezou hai case cincuenta anos baixo a inspiración de San Josemaría Escrivá, que soubo promover emprendedores como Joaquín Herreros (na foto superior) nunha iniciativa dirixida a revitalizar as zonas rurais desde a maneira de pensar cristiá. Herreros percorreu España nun Volkswagen Beetle e abriu as diferentes escolas, baseadas na metodoloxía de La Maison Familiale Rurale de Francia, unha institución creada en 1935 cunha pedagogía na que o alumno é o protagonista da súa propia formación e actor no seu proceso de crecemento e desenvolvemento.

As EFAs son escolas familiares agrarias, pero tamén, segundo explica Pilar, son as siglas de Empresa, Familia e Aula, xa que o

modelo de alternancia busca a inmersión do estudante no mundo profesional dende o primeiro momento, así como a implicación de toda a familia no seu proceso de formación. Na actualidade, máis de duascientas empresas colaboran con Piñeiral, facilitando a inserción de estudantes no ámbito laboral.

Emprender no medio dunha pandemia

Grazas á formación de Piñeiral, mozos como Adrián puideron converter un soño acariñado desde a infancia nunha fonte de riqueza. "Se me din hai algúns anos, non o creo", reflexiona Adrián, recordando as dificultades que superou para comezar a cadea de distribución dos seus ovos no medio do encerro forzado causado por covid-19. Un deles era que tiña que confiar e dar o produto a persoas que nese momento non podían pagar.

Pero nin sequera a pandemia detivo o lanzamento do proxecto, co que Adrián conseguiu recuperar unha actividade desenvolvida no pasado pola súa familia, grazas aos coñecementos adquiridos en Piñeiral. "Cando hai uns anos comecei a pensar en iniciar este negocio, non sabía nada de protocolos, trazabilidade ou envases e agora vexo que é fundamental", afirma.

Axudado pola súa nai, desde maio Adrián abriu a granxa con 3.000 galiñas campeiras, situada nunha zona rodeada polos restos de fortalezas do período celta, e distribúe o seu produto por Santiago, A Coruña e Lugo. Os valores que aprendeu na escola axudáronlle a pasar os momentos difíciles.

"Aquí é onde debo estar"

Estes valores tamén serven de inspiración para mulleres como

Raquel, a ex-alumna de Piñeiral que durante trece anos dirixiu un albergue de peregrinos no medio do Camiño de Santiago. Este foi un proxecto que madurou durante a súa época escolar. "A EFA é como a nai desta iniciativa; aí foi onde esta idea que se concretou e onde aprendín todo o coñecemento para poñela en funcionamento ", lembra.

Raquel estudou Maxisterio e despois fixo un máster en Xerontoloxía. Os seus pasos parecían avanzar noutra dirección pero priorizou quedarse en Arzúa. "Estou convencido de que aquí debería estar", di ela. O paso por Piñeiral deulle o impulso que necesitaba para converter un local dos seus pais no actual albergue Ultreia, con capacidade para case 40 persoas. "Non sei se creei riqueza, pero polo menos creei emprego", engade.

A zona acolle entre 7.000 e 8.000 peregrinos cada ano, e Raquel trata de facer que os que se acheguen ao seu refuxio se sintan como na casa. Nisto tamén debe moito ao que aprendeu na EFA: "Axudáronme a traballar ben e a dar sentido a todo o que fago".

Así, o albergue Ultreia trata de ser moito máis que un simple aloxamento: "Acollemos aos peregrinos dun xeito que lles faga sentir que formamos parte da súa familia. Que queiran volver, contalo e contar que esta foi unha experiencia que marcou a súa vida ".