



JORNADAS DE EMPRENDIMIENTO PARA EL DESARROLLO TERRITORIAL

6 de marzo

12:00 h.

Facultad CC. Económicas
CAMPUS LEÓN

13 de marzo

11:00 h.

Edificio C
CAMPUS PONFERRADA

Un encuentro entre **emprendedores leoneses** del **sector agroalimentario**

Una oportunidad para conocer **modelos de negocio** y favorecer el **emprendimiento universitario**

presentaciones
stands de productos

obsequios
asesoramiento empresarial

Una iniciativa de la Oficina del Egresado Emprendedor

Organiza:



Con el objetivo de abordar casos reales de emprendedores de la provincia de León, tanto jóvenes como veteranos, cuyos negocios se enmarcan en el sector de producción agroalimentaria, las presentes **Jornadas de Emprendimiento para el Desarrollo Territorial** se ponen en marcha en el marco de la **Oficina del Egresado Emprendedor**, programa sujeto a los protocolos de colaboración suscritos con las cuatro universidades públicas de Castilla y León y que cuenta con el patrocinio de la **Junta de Castilla y León**.

Unas jornadas que constituyen una iniciativa de la delegación leonesa de la asociación de **Séniors Españoles para la Cooperación Técnica (SECOT)**, entidad sin

ánimo de lucro formada por voluntarios que asesoran a nuevos emprendedores y les ayudan a poner en marcha su propio negocio.

Negocios como los que forman parte de los stands de productos de este evento, que a continuación detallamos, y que suponen un valioso muestrario de experiencias emprendedoras exitosas.

Para acercar a la comunidad universitaria de la **Universidad de León** empresas de un sector problemático por el declive poblacional que sufre nuestro entorno, pero que indudablemente aportan un valor social y económico incuestionable. Porque el emprendimiento dentro del sector agroalimentario puede suponer una opción empresarial que además ayude a fijar población.

**«En los negocios, como en la vida, hay que estar siempre a tope»,
José Luis Prada Méndez**



PALACIO DE CANEDO



Con quince años se puso a trabajar en el comercio familiar, dándole su toque personal y haciendo de su tienda en Cacabelos un lugar de referencia en el Noroeste. Hoy, en el Palacio de Canedo, catalogado como Bien de Interés Cultural, radica su industria artesana de conservas y su bodega, al tiempo que ofrece una restauración de calidad a base de productos tradicionales de El Bierzo y un alojamiento que no deja indiferente. Todo lo que Prada emprende tiene su sello particular y el ideal de ser lo mejor en su categoría, ¡siempre a tope!

**«Para emprender son necesarias muchas ganas y un poco de paciencia»,
Moncloa de San Lázaro**



Moncloa
de San Lázaro

Miman sus recetas interpretando creativamente la mejor cocina berciana, utilizando productos locales y ecológicos. En su casa de comidas uno se sumerge en un mundo de sabores auténticos entre vigas, pizarra y piedra. Platos maridados con los grandes vinos de El Bierzo, utilizando su propia materia prima y conservas hechas de forma artesanal a partir de recetas tradicionales. Su tienda, ubicada en una palloza centenaria, ofrece productos locales como mermeladas naturales o pimientos envasados, así como artículos artesanales.

«Realizar un sueño con trabajo firme y paciente, siempre da sus frutos»,

Anabel Bodelón

ROSQUILLA BERCIANA



Desde el año 1910, esta empresa familiar ofrece productos elaborados artesanalmente, siguiendo las recetas de antaño, cuando no existían conservantes ni colorantes. Todas sus rosquillas se elaboran a partir de harina de trigo, huevos, aceite de oliva, azúcar y levadura. En su fábrica y tienda de venta directa situada en pleno centro de Ponferrada, ofrecen su Recuerdo Dulce del Bierzo, sus famosas cajas de rosquillas o de castaña, además de conservas naturales, mermeladas, magdalenas o membrillo casero.

«Llevar a cabo un sueño no es difícil, pero exigirá lo mejor de ti día tras otro»,

Carlos Fernández Ramón



Esta cerveza artesana es un pequeño homenaje a la cultura castreña. Su receta es una combinación de maltas selectas, lúpulos de primera calidad, levaduras tipo *Ale*, brezo y miel de alta montaña. Tras ella hay dos figuras que tratan de acercar a su paladar sabores puros que evocan tiempos pretéritos: la del maestro cervecero siguiendo una antigua receta celta y la del apicultor recolectando la miel pura de abeja. Una recolección respetuosa con las abejas y la colmena, mediante un proceso de apicultura tradicional.

«Somos una bodega familiar, vinculada al cultivo de la vid desde 1752»,

Bodega Castro Ventosa



El espíritu más tradicional de la viticultura, en armonía con la experiencia heredada generación tras generación. Solo el cultivo de su propia tierra, unas sesenta hectáreas de viñedo en Valtuille de Abajo, divididas en trescientas parcelas asentadas sobre diferentes suelos y orientaciones para garantizar la diversidad organoléptica, asegura la personalidad de sus caldos. Vinos que se crían en barricas de roble francés en una bodega de planta circular construida en hormigón, asentada bajo tierra, para preservar las condiciones óptimas de elaboración.

«Si te da miedo intentar algo, es porque vale la pena intentarlo»,

987 Gin



Una ginebra de corte moderno, con toques de hierbas aromáticas y cítricos. Elaborada con ocho destilaciones realizadas en alambiques de cobre tipo *pot still* a partir de la maceración de catorce diferentes botánicos y cítricos, donde destacan además del enebro y la vainilla en rama, el tomillo, la manzanilla amarga, la lavanda y el vino mencía, todos ellos de El Bierzo. El alcohol utilizado en su elaboración es un alcohol de grano cinco veces destilado, full grain y libre de manipulación genética, proveniente de una de las mejores destilerías de Europa.

«Respetar las tradiciones y los valores es un pilar fundamental en nuestra empresa»,
Conservas IBSA



Fundada en el año 1974, ubicada en un entorno envidiable rodeado de naturaleza, se encuentra la fábrica de Industrias del Bierzo S.A, con más de siete mil metros cuadrados de modernas instalaciones. En ellas se elaboran artesanalmente exquisitos productos de la tierra, como salsas a partir de tomates cocinados a fuego lento siguiendo la receta tradicional o pimientos asados en horno al estilo tradicional. Verduras braseadas a la parrilla, vegetales y legumbres procedentes de agricultura ecológica... son otros de sus excelentes productos.

«Pregúntate si lo que estás haciendo hoy, te llevará donde quieres llegar mañana»,
Laura Fernández



Desde el año 2016, se dedican a elaborar propuestas gastronómicas innovadoras, saludables y deliciosas. Productos elaborados con ingredientes naturales de primera calidad, dotados de una versatilidad que permite crear muchos platos diferentes. Todos ellos saludables, libres de gluten, lactosa y 100% vegetarianos. Sin ningún tipo de añadido artificial. Su compromiso con el medio ambiente está presente en todas las etapas de elaboración, desde la producción de la materia prima hasta la comercialización en envases de vidrio reutilizables y no contaminantes.

«Construimos entornos emprendedores e innovadores. ¡Somos Bierzo!»,
Piber



Pimientos Bercianos S.L. es una empresa dedicada a la elaboración de productos naturales, cuidadosamente seleccionados para cumplir un objetivo: permitir al consumidor acceder a productos de calidad elaborados de manera artesanal, como manda la tradición. Una tradición de aromas y sabores arraigada en la cocina berciana. Sus pimientos, espárragos, salsas, fritadas... se distribuyen desde El Bierzo a toda España para compartir con generosidad los secretos del sabor y las exquisitas recetas a cualquier buena mesa.

«Igual que nuestros quesos, todos somos únicos»,
Carlos Pardo



En Ozero, un pueblo de la comarca de El Bierzo que apenas cuenta con 148 habitantes, se maduran sus quesos en condiciones de temperatura y humedad privilegiadas. Todos ellos elaborados con leche pasteurizada, a la que se añaden ingredientes como el pimentón, cien por cien natural, o el ajo negro. Sus quesos en aceite y quesos picantes se maceran en aceite de oliva para ofrecer unas conservas de alta calidad. Además, ofrecen talleres para enseñar el proceso de fabricación del queso: desde el ordeño hasta el etiquetado final.

emprender = fijación población