

BUENAS PRÁCTICAS DE PROYECTOS LEADER

1.- Título del proyecto:

'Pindio' Bar - restaurante cultural

2.- Año de la convocatoria de la ayuda percibida:

2023

3.- Medida del Programa en la que fue apoyada:

- * Medida I: Apoyo al emprendimiento e intraemprendimiento
- * Medida II: Inversiones en empresas no agrarias y en diversificación agraria

4. -Objetivo del proyecto:

Nuestra propuesta era la de poner en marcha un establecimiento de hostelería distinto a lo convencional. Un lugar cálido y amable, en el que la hostelería sea solamente un reclamo más, complementario con una **completa agenda cultural** en la que tengan cabida actividades durante todo el año.

A modo de síntesis:

- Hostelería: se aboga por una propuesta sencilla y contemporánea, con base en el producto local y de temporada.
- Cultura: conciertos, sesiones vermut con DJ's, exposiciones, presentaciones de libros, cinefórum, etc.
- Otras actividades: rutas interpretadas, talleres relacionados con la gastronomía, degustaciones, catas, etc.

Así pues, nuestro objetivo principal se identifica con dotar a Lanestosa y su entorno de un espacio de encuentro y actividad, convirtiéndose en un polo de dinamización rural que contribuya a crear comunidad y catalizar nuevas actividades y proyectos. Por tanto, la finalidad social es una de las razones de ser del proyecto, puesto que buscamos trascender a la idea de un mero bar o negocio de hostelería, para convertirnos en un lugar de referencia para el desarrollo comunitario y cultural del territorio rural en que se asienta.

5.- Inversión total:

32.500 euros, aproximadamente

11575,02 - 1064,9/4259,61

6.- Ayuda LEADER recibida y otras fuentes de financiación:

Ayuda LEADER: 15484,51

Otras fuentes de financiación: ONEKIN 2023, 1600 eur

Fuentes de financiación propias: inversión inicial de 20.000 euros

7.- Persona beneficiaria:

- Privada. Nos hemos constituido como Sociedad Civil

8.- Entidad/es participantes y/o colaboradoras:

- HAZI: gracias al trabajo llevado a cabo desde HAZI hemos podido participar en un 'Jueves de Emprendimiento', hemos recibido asesoramiento personalizado en materia de emprendimiento gracias al programa 'GEROA', y hemos podido conocer y optar a una ayuda del programa ONEKIN.
- ADRs: en nuestro proceso de búsqueda de un espacio en que poner en marcha nuestro negocio, recibimos la atención de distintas ADR de Álava y Bizkaia.
- Enkarterrialde ADR: desde esta entidad se nos habló por primera vez de la posibilidad de recaer en Lanestosa, se nos puso en contacto con el Ayuntamiento, se nos acompañó en el proceso de optar a las ayudas LEADER y además se nos ha invitado a participar de algunos eventos como, por ejemplo, la presentación de Fundación Bisubi.
- Ayuntamiento de Lanestosa / Lanestosako Udala: es la entidad propietaria del espacio en que se sitúa nuestro proyecto. Desde que el anterior equipo de gobierno supo de nuestro interés por encontrar un espacio así, movieron todos los hilos posibles para que finalmente pudiéramos recalar en la localidad. Actualmente tenemos un contrato firmado por un periodo suficientemente largo como para que podamos invertir y

planificar a medio plazo. Además, colaboramos en eventos y celebraciones regulares de actividades de la localidad, a través de la prestación de servicios.

- Enkartur: hemos visitado las instalaciones en un par de ocasiones para estudiar posibles vías de financiación, conocer qué planes de promoción turística tienen para Lanestosa, así como ver de qué forma podemos apoyarnos en esta entidad para la promoción de nuestra propuesta hostelera y programa de actividades. A través de esta entidad también hemos podido contactar con otros productores de Enkarterri, así como entrar a participar del Código Ético del Turismo de Euskadi.
- Empresas proveedoras: trabajamos con distintas empresas de Enkarterri y Euskadi a la hora de proveernos. Ejemplos: pan ecológico Ama Orea (Karrantza), leche Bizkaia Esnea (Karrantza), vermut Txurrut (Sopuerta), txakolí de Bringas (Zalla), etc. Además, con algunas de ellas estamos empezando a organizar eventos, como pueden ser catas de sus productos en nuestro espacio.
- Asociaciones del pueblo y territorio: colaboramos con entidades de la zona a través de distintas fórmulas en función de sus requerimientos. Por ejemplo: patrocinando actividades, promocionando en RRSS, cediendo material o prestando servicios de hostelería. Además, dichas entidades son conocedoras de que pueden contar con nuestro espacio para la organización de eventos o reuniones (por ejemplo, el Club de Lectoras del Alto Asón se reúne todos los meses en nuestro establecimiento).
- Profesionales del mundo cultural: uno de los objetivos de contar con un programa cultural, es el de poder dar visibilidad al trabajo de profesionales culturales situados en nuestro territorio próximo.

9.- Localización de la inversión/actuación:

Lanestosa (Bizkaia). Se trata de una pequeña localidad de unos 250 habitantes situada a 1 hora de Bilbao, en un entorno completamente rural.

10.- Descripción del proyecto (destacar aspectos innovadores y/o que convierten al proyecto en interesante y por tanto en buena práctica):

Si bien es cierto que en el municipio existen otros locales hosteleros, nuestra intención es diversificar esta oferta con aspectos innovadores que, de alguna forma, conviertan a nuestro proyecto como único en el municipio.

El principal elemento de innovación de nuestro proyecto tiene que ver con la puesta en marcha de un espacio distinto, en el que gastronomía, expresión artística y actividad social se dan la mano. Un espacio con base en lo local pero mirada amplia, donde confluyan tradición y vanguardia. Su vocación trasciende con mucho a la de ser un bar al uso, teniendo como principal objetivo construir comunidad y estimular el ecosistema sociocultural del territorio en

que se asienta.

a) Propuesta gastronómica

La cocina se diferenciará de las propuestas habituales de la zona, que tienden a la comida tradicional o de elaboración rápida. Para ello se propone una combinación de platos contemporáneos y cocina de fusión, sin renunciar a la raíz ni a los guisos de toda la vida.

Algo innovador será el formato de menú, pues proponemos dejar de lado el habitual 'menú del día' para trabajar con 'platos del día' a mediodía, de rotación semanal. A la noche, los protagonistas serán bocadillos gourmet, con una elaboración cuidada y opciones de acompañamiento informal, así como otras opciones informales. Todo ello a través de una carta que tiene rotación estacional, para adaptarnos a los productos de temporada que nos pueden suministrar proveedores de cercanía, los cuáles pondremos en valor a través de soportes informativos, RRSS y realización de eventos.

Además, se tendrá especial cuidado en ofrecer siempre alternativas vegetarianas, algo poco considerado en otros establecimientos del entorno próximo.

b) Propuesta cultural y social

Sin embargo, el principal elemento innovador del proyecto respecto a otros establecimientos de hostelería del entorno próximo es lo que tiene que ver con todo lo que acontecerá en el espacio, más allá de la gastronomía. Para ello, a comienzos de cada mes elaboramos una programación de actividades el que tienen cabida iniciativas de todo tipo, con protagonismo de aquellas:

- Que pongan en valor el patrimonio y saber hacer del entorno próximo.
- Que atraigan a este espacio propuestas de raíz procedentes de otros lugares.
- Que supongan un escaparate o impulso a jóvenes artistas y proyectos de la zona.
- Que ayuden a crear comunidad.
- Que tengan carácter crítico y constructivo.

Ejemplo de tales pueden ser conciertos, talleres, sesiones vermouth, exposiciones, ciclos de cinefórum, presentaciones de libros o proyectos, tertulias, degustaciones, catas, etc.

c) Cuidado del diseño

Otro aspecto innovador será la ambientación interna, así como el diseño de marca y la comunicación en RRSS. Para ello trabajaremos con profesionales del sector, ya que consideramos fundamental proyectarnos al exterior de forma actual, efectiva y en consonancia con los valores y aspectos que definen el proyecto.

En definitiva, aspiramos a que el bar se consolide como referente cultural y social de la zona, contribuyendo a su desarrollo y revitalización. Hacer del mismo un lugar 'alternativo' que ponga el valor en lo local, genere comunidad, ayude a tejer redes con otras entidades de la zona, y atraiga nuevas personas y visitantes a Lanestosa, Enkarterri y su entorno próximo.

¿Y qué tiene todo esto de novedoso?

En primer lugar, consideramos que es novedoso el hecho de abrir un establecimiento que, entre sus propios fines, esté la dinamización y transformación real del territorio rural en que se asienta.

Tal vez el principal elemento novedoso de nuestra propuesta de proyecto tiene que ver con la conjugación de una serie de productos y servicios que, por lo general, se ofrecen por separado, tales como son la gastronomía, la cultura, y la participación social. Además, la propuesta cobra un carácter aún más innovador si tenemos en cuenta nuestra apuesta por ofrecerlo en un contexto rural, algo impropio de este tipo de establecimientos. Y es que son muchas las iniciativas de hostelería que se asientan por todo el territorio, al igual que el calendario de actividades culturales y sociales es cada vez más amplio, incluso en sitios más remotos. Sin embargo, hay pocos ejemplos de espacios que, desde la iniciativa privada, y desde el reclamo que ofrece un espacio en el que se ofrece producto gastronómico, se ponga a disposición de la ciudadanía local un espacio en el que llevar a cabo una agenda de actividades regulares. Todo ello con un enfoque de calidad, con perspectiva local y abierto a nuevos lenguajes e influencias.

En el entorno próximo en el que nos encontramos, no existen propuestas de este tipo. Y si abrimos la escala al conjunto de todo Euskadi, creo que habríamos de hacerlo centrándonos únicamente en entornos rurales, puesto que el proyecto tiene un claro 'ADN' vinculado a estos territorios.

La realidad es que para haber puesto en marcha nuestra idea, hemos recorrido muchísimos kilómetros para visitar ejemplos de inspiración. Tenemos establecimientos de referencia que están funcionando bien en lugares tan distintos como el medio rural de Ourense, de Lugo, de El Bierzo, de Asturias o de La Rioja, así como en Portugal o Italia. Sin embargo, dentro de Euskadi tan sólo conocemos espacios que se aproximan ligeramente a nuestra idea de proyecto, tal y como puede ser Atabaka, situado en Zuya (Álava). No obstante, sabemos que por todo el territorio de la CAE se dan otro tipo de iniciativas que en cierto modo pueden tener unos objetivos comunes a los que nosotros ofrecemos, como pueden ser los gaztetxes autogestionados en los que se conjuga actividad sociocultural y una oferta básica de productos de bar.

11.- Impacto y resultados (de qué forma ha contribuido al desarrollo de su municipio, comarca...):

Aún no hace el año que abrimos nuestras puertas, pero haciendo un pequeño balance de lo recorrido hasta ahora, podríamos mencionar algunos logros:

- Consideramos que la acogida por parte de la población local ha sido muy buena. Así mismo, las reseñas vertidas en Internet acerca de nuestro espacio (38 opiniones con una media de 4,9 estrellas) avalan nuestro trabajo.
- Hemos llevado a cabo 16 iniciativas o eventos de distinta índole. No obstante, la programación cultural está experimentando un paulatino crecimiento en los últimos meses, lo cual nos está permitiendo lanzar de forma regular programaciones mensuales y tener cerrados varios eventos para este próximo verano y otoño. Y cada

vez son más los profesionales que nos escriben para proponernos llevar a cabo distintas actividades en nuestro espacio.

- Cabe hacer una mención especial a la fiesta de inauguración, realizada el 7 de octubre de 2023. Para dicha ocasión preparamos toda una jornada de actividades a modo de mini-festival, en la cual se montó una exposición, se elaboró una alubiada, se llevaron a cabo talleres de balfolk y cianotipia, se organizó una visitas a cuevas, así como conciertos y DJ's. Se calcula que varios centenares de personas se acercaron a la localidad, y hubimos de reservar de forma íntegra el albergue y una casa rural del entorno.
- Estamos logrando acercar a nuevos públicos a Lanestosa, atraídos por la agenda de actividades, por la posibilidad de encontrar una carta vegetariana, o simplemente atraídos por las buenas reseñas con que contamos en internet.
- Hemos ido modificando paulatinamente nuestra propuesta gastronómica para hacerla más viable desde el punto de vista operativo, así como para adaptarla en mayor medida a las opiniones de nuestro público. En consecuencia, hemos optado por elaborar cartas de productos de temporada con rotación estacional, dejando de forma fija únicamente los platos que tienen mayor demanda. Además, tenemos cierto margen de improvisación gracias a la opción de 'platos y sopa del día'.