



## ROSA Y ANA BELÉN:

“Estamos muy agradecidas a la gente de la comarca, que apuestan por nuestro negocio y hacen posible nuestra subsistencia”



HACE 6 AÑOS, ANA BELÉN ESTABA TRABAJANDO EN EL SECTOR DE LA CARRERA QUE HABÍA ESTUDIADO (ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS) Y SE DIO CUENTA DE QUE EL PERSONAL QUE TRABAJABA EN EL NEGOCIO DE SU FAMILIA COBRABA MÁS QUE ELLA. ASÍ QUE DECIDIÓ VOLVER A SU PUEBLO NATAL DE SOLO 438 HABITANTES, **LA FRESNEDA**, Y TOMAR LAS RIENDAS JUNTO A SU MADRE, ROSA, DE CARNICERÍA-CHARCUTERÍA FERRER, UNIFICÁNDOSE ASÍ LA TERCERA Y LA CUARTA GENERACIÓN.

Madre e hija se compenentran a la perfección. Realizan cursos juntas, intercambian ideas, organizan promociones y, como ellas mismas dicen, “hacen un buen equipo” desde su pequeño municipio turolense de apenas 438 habitantes.

Carnicería-Charcutería Ferrer se fundó en 1934 y se ubica en un edificio emblemático, en las antiguas caballerías del Palacio de La Encomienda de La Fresneda (antigua residencia del comendador de la Orden de Calatrava). A día de hoy, mantiene la esencia de su edificio, pero ha sido modernamente reformado y ampliado con las últimas tecnologías; y aunque realizan una fuerte promoción en Facebook, nuestras protagonistas destacan que la mejor publicidad que pueden tener es “llevar 86 años evolucionando, adaptándose al cliente y atendiéndole con cariño e ilusión”.

### LA EXPLOSIÓN DEL TURISMO RURAL AL RESCATE

Pese a todos sus esfuerzos, nos comentan que es difícil luchar contra la pérdida de población joven en los pueblos y que sobreviven gracias a una clientela que es fiel y les valora mucho: “estamos muy agradecidas a la gente de la comarca, que apuestan por nuestro negocio y hacen posible nuestra subsistencia”.

Pero además comentan que en los últimos años se ha incentivado el turismo rural en toda la Comarca del Matarraña, atraídos por el gran atractivo cultural y natural de la zona y un aumento de la demanda hotelera; lo que les ayuda muchísimo en las ventas, sobre todo en temporadas estivales. No solo por los turistas que compran productos locales, sino porque aumentan las ventas a establecimientos hosteleros cercanos.

### EN LA VARIEDAD ESTÁ EL GUSTO

Al igual que nos contaba Maite, Rosa y Ana Belén también multiplican esfuerzos para ofrecer todas las alternativas posibles a los vecinos, haciéndoles sentir que se encuentran en una gran ciudad, pero con todas las comodidades de un pueblo.

Sin salir de su establecimiento, puedes comprar carnes frescas y embutidos artesanos de todo

tipo, productos de charcutería en un mostrador dedicado a ello en exclusiva, productos gourmet como vinos, aceites y adobos caseros, e incluso encontrarás una sección de precocinados.

En su caso, también el km0 lo es todo para su clientela. Y cuando decimos todo es que el 100% de sus productos lo son. Todas sus carnes son de ganaderos y mataderos de Aragón, de la mejor calidad; siendo sus productos estrella el cordero cabrito y lechal, y los embutidos artesanos.

Además, ofrecen reparto a domicilio a 50 km a la redonda. Y es que... ¿por qué quedarse en su municipio cuando toda la comarca les conoce?

### RESPETUOSOS CON EL MEDIO AMBIENTE

En Carnicería-Charcutería Ferrer reciclan TODO. Y a día de hoy están intentando eliminar bandejas y bolsas de plástico. Además, presumen de tener una clientela muy responsable, que en muchas ocasiones acude con sus propios tupper para llevarse el género.

● ● ● **MULTIPLICAN ESFUERZOS PARA OFRECER TODAS LAS ALTERNATIVAS POSIBLES A LOS VECINOS, HACIÉNDOLES SENTIR QUE SE ENCUENTRAN EN UNA GRAN CIUDAD, PERO CON TODAS LAS COMODIDADES DE UN PUEBLO**