

SETACOR, España

FICHA PRODUCTORA / SETAS DESHIDRATADAS



María Rosas Alcántara, quién está detrás del proyecto SETACOR, es bióloga de formación y emprendedora por vocación, liderando desde 2002 un proyecto que es mucho más que un cultivo de setas; es un referente de resistencia y excelencia femenina en el mundo rural. SETACOR está ubicado en el municipio de Villafranca de Córdoba en Andalucía, España.

Su trayectoria de más de dos décadas ha sido reconocida con galardones tan prestigiosos como el Premio a la Excelencia en la Innovación para Mujeres en el Medio Rural (Ministerio de Agricultura, 2020). María encarna la fuerza de la mujer autónoma que, con determinación, decide emprender en su entorno, cuidándolo y dinamizándolo.



Un método de cultivo artesanal y circular

Lo que hace a SETACOR único es su compromiso con la Economía Circular en el cual María ha diseñado un sistema donde nada se pierde y todo se transforma:

Primero, por el uso de sustrato natural que son restos de poda de sus propios olivos para crear el lecho donde crecen las setas.

Apuesta por un cultivo 100% artesanal y sin maquinaria. María produce hasta 10 especies de setas a lo largo del año, respetando los ciclos naturales de cada especie. El trabajo manual y artesanal permite cuidar de las setas y acompañarlas de la mejor manera en todo su desarrollo y crecimiento.

Una vez finalizado el cultivo, el sustrato orgánico sobrante de la incubación de las setas retorna a la Tierra y sirve a sus olivares como abono natural.

Un impacto social a nivel local e internacional

El compromiso de María no se detiene en su nave de cultivo, sino que va más allá. Su labor pedagógica y social es inmensa por la pasión que lleva en el mundo de las setas. De esta forma, María ofrece formación vía asesoría a nuevos emprendedores en España, Europa, Latinoamérica y África para iniciar proyectos micológicos. Además, colabora en proyectos e iniciativas de Seguridad Alimentaria junto con ONGDs en países como Mozambique, Marruecos o Níger, llevando el conocimiento de las setas como fuente de alimento y desarrollo.

Nuestra Alianza: Sabores con Valores

Desde IDEAS, colaborar con SETACOR es una apuesta por la cercanía y el Comercio Justo. Además de sus exquisitas setas deshidratadas, te invitamos a descubrir nuestras propuestas conjuntas más innovadoras:

- **Risottos y Quinottos:** una fusión perfecta entre las setas de María, el arroz local del Parque Nacional de Doñana y la quinoa de Comercio Justo de Ecuador.

Tras varios años de colaboración, IDEAS ofrece en su catálogo cerca de 10 productos que contienen las setas deshidratadas de María.

Al elegir SETACOR en tu compra, no solo llevas a tu mesa un producto de excelencia biológica; apoyas el liderazgo de una mujer que cultiva futuro en el corazón de nuestra zona rural.