

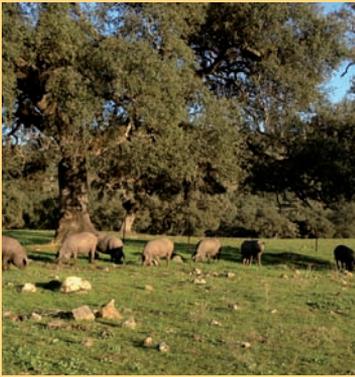


*La Despensa
Femenina*

**Aljarafe-Doñana
Andalucía**

LA COMARCA DEL ALJARAFE

La comarca Aljarafe-Doñana se ubica en el límite suroccidental de la provincia de Sevilla, en una tierra que históricamente ha gozado de una estratégica situación geográfica, por ser cruce de caminos entre varias provincias andaluzas. Esta ubicación privilegiada, preñada de importantes espacios naturales, conforman un territorio jalonado de significativos contrastes paisajísticos, que sumado al legado histórico que atesora la comarca, conforman pueblos de un enorme atractivo natural y cultural.



Con una extensión total de 1.492 km², lo que representa el 10% de la superficie de la provincia de Sevilla, la comarca aglutina un conjunto de 16 municipios (Albaida del Aljarafe, Almensilla, Aznalcázar, Benacazón, Bollullos de la Mitación, Carrión de los Céspedes, Castilleja del Campo, Huévar del Aljarafe, Isla Mayor, Olivares, Pilas, La Puebla del Río, Salteras, Sanlúcar la Mayor, Umbrete y Villamanrique de la Condesa), donde se concentra una población de 108.171 habitantes.

La media de habitantes por municipio supera los 5.000, aunque la realidad es bien distinta. Sólo tres localidades (Pilas, La Puebla del Río y Sanlúcar la Mayor) tienen más de 11.000 habitantes, y suman, junto con Olivares, que supera levemente los 8.000, casi el 50% de la población total. Por otro lado, encontramos cinco pueblos que no llegan a alcanzar los 3.000 habitantes, como son Albaida del Aljarafe, Carrión de los Céspedes, Castilleja del Campo, Huévar del Aljarafe y Villamanrique de la Condesa, y otros tantos que rondan los 6.000, como Bollullos de la Mitación, Umbrete e Isla Mayor.



Este panorama refleja una fotografía del territorio en la que destacan tres municipios de dimensiones poblacionales considerables, que ejercen de cabeza de comarca, un grupo de pueblos más medianos, con un crecimiento al alza, y otro tercero, formado por pequeños núcleos poblacionales.



La zona norte de la comarca la conforman los pueblos históricamente vinculados al Aljarafe sevillano, dedicados tradicionalmente al cultivo del olivar y la vid, con una importante industria agroalimentaria en el caso del olivar, muy representativa a nivel provincial y andaluz. En los últimos años, en parte por el empuje del área metropolitana sevillana, en parte por la propia dinámica de diversificación económica del territorio, el sector servicios y la construcción están tomando el relevo a la actividad agrícola en una zona históricamente muy dependiente de este último sector.

La zona sur, formada por los cinco pueblos con territorios incluidos en el Espacio Natural de Doñana, ofrece características totalmente distintas. Su inclusión en este espacio (de hecho el 30% de la extensión superficial de Doñana pertenece a nuestra comarca), potencia su atractivo turístico y natural. Esta parte del territorio tiene una orientación principalmente agrícola, basada especialmente en el cultivo del arroz, con la extensión arrocera más importante de España, siguiéndole los cultivos extensivos de regadío, los frutales e importantes masas forestales de pino y bosque mediterráneo. Es interesante reseñar que los arrozales del Aljarafe-Doñana cumplen una importante función en el ecosistema de Doñana, ya que sirven de base alimenticia de la avifauna.





M^a DOLORES Y BEATRIZ CASTILLA

PRODUCTO: Jamones, lomos y lomitos de cerdo ibérico de bellota y carne de ternera ecológica.

ORIGEN DEL PRODUCTO: Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche

DATOS DE CONTACTO: Av. De las Minas 59 A. 21230 Cortegana (Huelva)

TLF: 619 869 000 - 651 807 068

apibeni@gmail.com

LUGARES DE COMERCIALIZACIÓN. Cortegana (Huelva)

Consta de una explotación de vacas de carne y de una explotación porcina de

cerdos "Ibéricos", que destacan por su gran calidad. Éstas se llevan a cabo en las Dehesas del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche en un régimen de explotación extensivo.

También tiene una calidad extra añadida, que es la "Certificación Ecológica" y el manejo que ésta conlleva, en el que además del respeto al Medio Ambiente, la alimentación y las condiciones de vida de los animales son excepcionales.

Los productos que se venden de forma directa son: jamones, lomos y lomitos de cerdo ibérico de bellota y carne de ternera ecológica.



M^a TERESA GARCÍA

PRODUCTO: Miel, polen, jalea real y cera.

ORIGEN DEL PRODUCTO: Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche

NOMBRE DE LA MARCA: Sol y Tierra

DATOS DE CONTACTO: C/ Florencio Velasco Nº 5, 21390 Encinasola (Huelva)

TLF: 639181775

mielsolytierra@yahoo.es

LUGARES DE COMERCIALIZACIÓN: Encinasola (Huelva)

Consta de una explotación de 350 colmenas localizadas en las localidades

de Aroche, Almonaster La Real y Encinasola, en plena Sierra de Huelva.

También tiene una calidad extra añadida, que es la "Certificación Ecológica" y el manejo que ésta conlleva, en el que además del respeto al Medio Ambiente, la alimentación y las condiciones de vida de los animales son excepcionales

Se produce además de miel multifloral, mieles monoflorales de encina, romero, tomillo, brezo, etc. una gran variedad, y todas ellas tienen diferentes propiedades.



M^a DOLORES LÓPEZ SÁNCHEZ

PRODUCTO: Jamón, paleta, lomo, lomito, chorizo, salchichón, morcilla y patés

ORIGEN DEL PRODUCTO: Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche

NOMBRE DE LA MARCA: FINCA MONTEFRÍO

DATOS DE CONTACTO: Finca Montefrío apt 15 21230 Cortegana - Huelva

TLF: 666756875

info@fincamontefrio.com

web: www.fincamontefrio.com

LUGARES DE COMERCIALIZACIÓN. Finca Montefrío Cortegana

En la Sierra de Huelva se encuentra Finca Montefrío una granja ecológica familiar donde nos dedicamos a la crianza del cerdo ibérico puro de bellota, también tenemos casas de turismo rural donde ofrecemos actividades de ecoagroturismo relacionadas con nuestra labor diaria en contacto con la Naturaleza.

Contamos con productos relacionados con los cerdos que criamos y cuidamos: Jamón, paleta, lomo, lomito, chorizo, salchichón, morcilla y patés, todos totalmente naturales y saludables.



M^a JESÚS RODRIGUEZ CERQUEIRA

PRODUCTO: Quesos ecológicos.

ORIGEN DEL PRODUCTO: Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche

NOMBRE DE LA MARCA:
MONTERROBLEDO

DATOS DE CONTACTO: Finca "Monte Robledo" Calle de la Concordia nº 18, 21200 Aracena (Huelva)

TLF: 959 128 994

info@monterobledo.com

LUGARES DE COMERCIALIZACIÓN:
Aracena (Huelva)

Finca Monterobledo es una pequeña quesería artesanal en la que elaboramos nuestros quesos con nuestra propia

producción de leche. En la finca tenemos unas 150 cabras en producción ecológica, elaboramos el queso típico de Aracena (quesos Sudaos), con unas características específicas de nuestra sierra.

Lo comercializamos casi todo directamente en nuestra propia tienda en Aracena y también acudimos a ferias y mercados locales.

Organizamos visitas a la finca y ofrecemos talleres de elaboración de quesos y catas comentadas, además de juegos y rutas de senderismo por nuestra finca. Para más información pueden consultar la web www.monterobledo.com



ELENA VIGUERA MARTOS

PRODUCTO: Vinos de la tierra (tintos y blancos).

ORIGEN DEL PRODUCTO: Cazalla de la Sierra, Sevilla.

NOMBRE DE LA MARCA: COLONIAS DE GALEÓN

DATOS DE CONTACTO: Plazuela, 39, 41370 Cazalla de la Sierra, Sevilla.

TLF: 607 53 04 95

www.coloniasdegaleon.com

info@coloniasdegaleon.com

LUGARES DE COMERCIALIZACIÓN:

Mercados locales, tiendas especializadas, mercado estatal e internacional.

Elena tiene sus viñas en Cazalla de la Sierra y las cultiva en producción ecológica desde 1998. Bajo la marca COLONIAS DE GALEÓN, elaboran vinos tranquilos en tierras del Parque Natural Sierra Norte de Sevilla, tintos y blancos.

Participan en mercados de productores y colaboran con grupos de consumo y

con asociaciones de consumidores.

Cultivamos la viña de manera respetuosa con el entorno. Hacemos agricultura ecológica certificada, siguiendo algunos principios de agricultura biodinámica así como prácticas locales tradicionales, procurando seguir los ciclos naturales.

Trabajamos más la prevención que la curación, tratamos bien a la tierra para que nos compense favoreciendo el desarrollo de las cepas y estas nos den uvas sanas. Además de practicar una agricultura respetuosa, mantenemos un comportamiento coherente en la bodega, racionalizando el uso de los recursos como la energía, el trabajo o el agua. Los residuos orgánicos, vuelven a la viña para ser compostados.

La actividad en la viña condiciona la calidad de la uva y por consiguiente la elaboración del vino. La calidad de la uva es la condición necesaria pero no suficiente para conseguir un buen vino.



MARÍA ORZAEZ

PRODUCTO: Quesos y yogures.

ORIGEN DEL PRODUCTO: Castilblanco de los Arroyos, Sevilla.

NOMBRE DE LA MARCA: LÁCTEOS MARE NOSTRUM

DATOS DE CONTACTO: Ctra. 5405 Km 17 Apartado 24 41230. Castilblanco de los Arroyos Sevilla.

www.lacteos-mare-nostrum.com
ventas@lacteos-mare-nostrum.com

LUGARES DE COMERCIALIZACIÓN: Mercados locales, tiendas especializadas, mercado estatal e internacional.

Bajo la marca Lácteos Mare Nostrum, María elabora quesos de altísima calidad, con leche proveniente de un cabrero vecino. Elaboro quesos artesanales y de producción ecológica y los vende de forma directa en mercados de productores.

Mare Nostrum trabaja cada queso de manera artesanal, siempre con

leche cruda de cabras en régimen de pastoreo, como siempre se criaron en la Sierra, con una afinación que se cuida a diario y mano a mano con restaurantes y cocineros. María elabora quesos únicos para algunos de sus clientes, buscando el vino ideal para el lavado de una corteza, el aromático que potencie los matices de la maduración de la pieza. Cenizas, hierbas aromáticas del entorno, vinos de Jerez, piel de naranja, algas de la bahía de Cádiz, aceites andaluces...

Los quesos que María elabora junto a sus hijos emplean la tradición centenaria de la Sierra, el saber transmitido durante generaciones de cabreros, para explorar las posibilidades de diferentes productos andaluces y proyectarlos hacia el futuro. Conversar con ella es encontrarse con alguien convencido de su filosofía y de la calidad de sus productos, alguien que cuida cada detalle de partidas mínimas convirtiendo sus quesos casi en piezas de coleccionista, tal como ocurrió durante siglos con los productos elaborados por los mejores artesanos.



MONTSE LIGERO

PRODUCTO: Huerta, huevos, repostería y platos cocinados.

ORIGEN DEL PRODUCTO: Marchena, Sevilla.

NOMBRE DE LA MARCA: YEMAYÁ

DATOS DE CONTACTO: Ctra. Marchena-

Puebla de Cazalla, km 12

deyemaya@hotmail.com

<http://www.deyemaya.es>

TLF: 610858978

LUGARES DE COMERCIALIZACIÓN:

Grupos de consumo y mercados locales.

Explotación familiar ecológica en Marchena con producción de huevos, huerta, repostería y elaboración de

platos. Venta directa por grupos de consumo y mercados de productores.

Desde que realizaba estudios de agronomía ya se inclinaba por el mundo ecológico. Quiso aportar su granito de arena siendo productora ecológica y realizando una venta directa donde productora y consumidoras tengan una relación de amistad, y donde la productora cultive sus productos con respeto al medio ambiente y cuidando por la salud de sus amigos y amigas.

Lo que más le gusta de su profesión es el contacto directo con la naturaleza y la satisfacción que le dan quienes comen sus productos.



CHARO GUERRERO

PRODUCTO: Huerta y embotados de
verdura.

ORIGEN DEL PRODUCTO: Marismillas,
Sevilla.

DATOS DE CONTACTO: C/ San Blas 3,
Marismillas.

charogr7365@hotmail.com

LUGARES DE COMERCIALIZACIÓN:
Vecinos de la localidad.

Charo hace agricultura en Marismillas, localidad entre Las Cabezas de San Juan y Lebrija. Combina cultivos industriales como algodón y tomate de industria con

la huerta. Reciclando un invernadero de flor cortada, cultiva hortalizas con todo su cariño y sin emplear pesticidas.

Esta iniciativa comenzó con perspectivas de autoconsumo, y con el tiempo fue dando a conocer sus habas, tomates, patatas... entre sus vecinas más cercanas. Le gusta el trato directo con las personas.

En su casa realiza embotado tradicional de productos de la huerta, conservando así los excedentes y poder disfrutar de ellos el resto del año.



ANNE RUGEMER

PRODUCTO: Legumbres, cereales, cordero y chivo.

ORIGEN DEL PRODUCTO: Morón de la Frontera, Sevilla.

NOMBRE DE LA MARCA: NATURALES DEL SIERRO

DATOS DE CONTACTO: 654780090
anrigaru@hotmail.com

<http://naturalesdelsierro.wordpress.com/>

LUGARES DE COMERCIALIZACIÓN:

Venta directa en finca, grupos de consumo y mercados de productores.

Ingeniera Agrónoma y ganadera ecológica desde hace diez años en Morón de la Frontera. Su amor por la naturaleza y los animales le lleva a Morón, donde su vida toma un rumbo en el que se siente totalmente realizada, con una profesión en armonía con la naturaleza y una familia numerosa. Una vida trepidante, llena de retos y enseñanzas, en la que no hay dos días iguales.

La orientación ecológica fue desde el principio una necesidad, para actuar en consonancia con la idea de que para alimentarse y vivir del medio ambiente, hay que respetarlo. Para alcanzar el mayor equilibrio posible del sistema, también era necesaria la asociación de la ganadería a la agricultura, porque son dos actividades absolutamente complementarias que, por desgracia, se han ido separando en el último siglo.

Una de las mayores satisfacciones en este trabajo es cuando puedo saber que los consumidores aprecian nuestros productos, tanto por su calidad propia como por la manera de producirlos.

Tienen cordero y chivo, legumbres y cereales. Venden de forma directa por pedidos a grupos de consumo y participan en mercados de productores.



Ma ANGELES PONCE GÁLVEZ

PRODUCTO: Mieles multiflorales y monoflorales, polen, propóleo, meloja y derivados de la miel.

ORIGEN DEL PRODUCTO: Andalucía.

NOMBRE DE LA MARCA: APINAZAR

DATOS DE CONTACTO: Ctra. Sevilla-Cádiz, Km. 555, Edificio CADE, Nave 1, CP 41703, Dos Hermanas, Sevilla
TLF: 636981008

apicolanazarena@gmail.com

Facebook: Apinazar Apícola Nazarena

LUGARES DE COMERCIALIZACIÓN:

Tienda propia y grupos de consumo.

Apicultora de larga tradición familiar. Reside en Dos Hermanas pero sus

colmenares se reparten por la provincia de Sevilla y también en Cádiz y Jaén. Poseen tienda propia donde hacen venta directa bajo la marca APINAZAR para vender sus mieles, propóleo, jalea real, etc.

Manteniendo su empeño de ofrecer siempre una miel de excelente calidad, seleccionan con detalle los parajes donde llevar sus abejas para obtener mieles monoflorales excelentes.

Destacan la importancia de la abeja en su imprescindible labor de polinización y de trabajo por mantener la biodiversidad en la naturaleza.



JUANA BACHILLER MORIANO

PRODUCTO: MIEL, POLEN, JALEA REAL.

ORIGEN DEL PRODUCTO: Sierra Mágina, Andújar y Sierra de Córdoba.

DATOS DE CONTACTO:

TLF: 615-47-87-89

Delicias_del_colmenar@hotmail.com

LUGARES DE COMERCIALIZACIÓN:

Venta directa en Baeza, Úbeda, Andújar, Mancha Real, Cárdenas y Conquistas.

Mi andadura por la apicultura comenzó ayudando a otro apicultor, con él fui aprendiendo y adentrándome en este fascinante mundo.

En el 2001 pude dar el paso y cree mi propia explotación. Tuve que hacerlo poco a poco, ya que no conté con ninguna ayuda. Ahora estoy orgullosa de ser la propietaria de 500 colmenas. Mi producción no es

muy alta, pero no tengo ningún problema para venderla, pues quien la prueba repite y me trae a más clientes. Mi mejor publicidad es mi producto.

Mi objetivo es obtener la mayor calidad en cada una de las variedades de miel y de polen que produzco, y hasta ahora lo estoy consiguiendo; muestra de ello es que cada año tengo más clientes y estos alaban mi producto, resaltando sus cualidades y calidad. Esto me hace seguir adelante, dándome fuerza e ilusión.

Es extraordinario poder trabajar con las abejas, es un mundo espléndido que va cautivándote conforme más te adentras en él. Solo puedo decir que me siento plenamente realizada y feliz de poder hacer lo que me gusta.



ROSA M^a RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ

PRODUCTO: QUESO.

ORÍGEN DEL PRODUCTO: Úbeda

NOMBRE DE LA MARCA: CAPRINATURA, S.L.

DATOS DE CONTACTO: C/Valencia, 41

23400 Úbeda (Jaén)

TLF: 610 095 130

LUGARES DE COMERCIALIZACIÓN:

Mercado de Abastos de Úbeda, diversas tiendas y grupos de consumo

Tras pasar ocho años cuidando de mis hijos, vi la posibilidad de retomar la vida laboral, compartiéndola con mi marido y mis hijos, y así surgió la idea de "Caprinatura". En principio una explotación ganadera de caprino de leche, para más tarde, cuando alcanzase un equilibrio de producción pasar a la verdadera razón de "Caprinatura".

Con mi formación de "Maestra quesera" pude transformar nuestra propia leche y obtener así un valor añadido. No ha sido tarea nada fácil, pues para una mujer la vida laboral es mas difícil que para los hombres porque tenemos que

compaginar trabajo, familia, tareas domésticas, dirección de la empresa, etc.

Pero aún así estoy muy orgullosa de la decisión tomada, pues hemos conseguido con mucha dedicación y esfuerzo dar a conocer nuestro "queso de granja". Y deseamos ofrecer nuestras instalaciones a todo el que quiera conocerlas y compartir con nosotros las tareas diarias que hacen posible conseguir un producto de calidad.

El lema de "Caprinatura" es el respeto del medio ambiente, venta de productos en canales cortos y ofrecer siempre al consumidor la oportunidad de participar en la decisión de qué productos quieren consumir. Actualmente podemos ofrecer nuestros productos en el Mercado de Abastos de Úbeda en el numero 99 y 100. Además en tiendas como la Asociación Jaén ecológico en Úbeda, Tierras vivas en Jaén, y en diversos grupos de consumo.



La Despensa Femenina



CERES
CONFEDERACIÓN DE MUJERES
DEL MUNDO RURAL



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD



POR SOLIDARIDAD
OTROS FINES DE INTERÉS SOCIAL