Cinco Villas
Aragón

La Despensa
Femenina

CINCO VILLAS

Las Cinco Villas es una comarca al norte de la provincia de Zaragoza con gran tradición agrícola cerealista pero la transformación por la puesta en regadío de 70.000 Has. y la creación de 10 pueblos de colonización, permitió una diversificación en los cultivos tradicionales de cereal, sustituido lentamente por forrajeras y productos hortícolas. De este modo, el cultivo en regadío supone casi la mitad de la superficie total.

En cuanto a la ganadería, el porcino, con cerca de 800.000 cabezas, y el ovino, con 135.000, son las explotaciones ganaderas por excelencia.

La agricultura ecológica es una posibilidad de futuro que se vincula al turismo rural. La vid, la fruta y otras plantaciones no tradicionales en la comarca están contribuyendo a diversificar las explotaciones y a vender "valor"

La comarca reúne gran variedad de ecosistemas, como las estepas y planicies, los espesos bosques serranos o las lagunas endorreicas, refugio de aves migratorias.
La pureza de su románico hace de esta comarca una visita obligada para los amantes del arte.

Pueblos viejos y nuevos, templos y ermitas, torreones y castillos, termas y acueductos, pozos y balsas, secanos y regadíos… conforman los paisajes de esta comarca, con una gastronomía rica en hortalizas, carne de ternasco, los productos de la matacía, gran variedad de pan y de tortas, exquisitos vinos y aceites, en la que las mujeres, desde siempre, vienen dejando su huella, en su cultivo o elaboración.

En esta guía encontrarás productoras de las Cinco Villas y de otras comarcas de Aragón:

Esmeralda Puyod López

LOCALIDAD DE ORIGEN DEL PRODUCTO:
EJEA DE LOS CABALLEROS
COMARCA DEL PRODUCTO:
CINCO VILLAS
NOMBRE DE LA MARCA:
RAMON PUYOD
DIRECCIÓN:
C/ FORMACIÓN PROFESIONAL, 29.
50600 EJEA (ZARAGOZA)
TLF: 976 66 04 69
CORREO: ramonpuyod@hotmail.com
PRODUCTO QUE ELABORA: NUECES

Me dedico a la agricultura en Ejea, mi objetivo es "fabricar comida de excelente calidad". En el año 2007 decidí junto a Manuel, mi marido, diversificar la producción, iniciando la plantación de nogales para la producción de nueces.

Nosotros hemos realizado la plantación, la instalación de riego por goteo y todos los trabajos y cuidados necesarios para el correcto establecimiento de la plantación. Han sido muchos los tropiezos y pasos dados para que este proyecto salga adelante.

La cosecha obtenida este año 2013 ha sido testimonial, pero nos ha dado alas al comprobar la excelente calidad del producto y la gran acogida que ha tenido por parte del público. La idea es comercializar directamente el producto a pequeñas y cercanas tiendas de alimentación y establecimientos de hosteleros.

Manuela Lisbona Simón

NOMBRE DE LA EMPRESA: MARLIS S.C.
LOCALIDAD DE ORIGEN DEL PRODUCTO: FOZ-CALANDA
COMARCA Y PROVINCIA DEL PRODUCTO: BAJO ARAGÓN - TERUEL
NOMBRE DE LA MARCA: EL ABABOL
DIRECCIÓN: CALLE MAS DE LAS MATAS, 19. 44579 FOZ CALANDA (TERUEL)
TLF: 620327448
CORREO: mermeladaelababol@hotmail.com
www.elababol.com
PRODUCTOS QUE ELABORA: 48 VARIEDADES DE MERMELADAS

La degustación de nuestras mermeladas hace que vuelvan a nosotros sabores de antaño, ya que trabajamos frutas de temporada de primera calidad con métodos tradicionales, recuperando recetas de nuestras abuelas. La elaboración es totalmente artesanal, ya que su pelado, llenado y etiquetado se realiza manualmente.

Comenzamos esta dulce andadura el 18 de abril de 2011 y aseguramos que desde ese día y hasta que nuestros dulces mermeladeros clientes quieran, cuando abran un bote de nuestras mermeladas se va a llevar la misma grata sorpresa. Ya que en ellos solo se puede encontrar fruta de primera calidad y azucar.

El mimo y el esmero con el cual elaboramos nuestras mermeladas hace que hayamos prescindido de pectinas, conservantes, colorantes, agar – agar, hasta del zumo de limón, siendo así todo un regalo para el paladar el abrir un bote de cada una de nuestras 48 variedades de mermelada.

Estefanía Clemente

LOCALIDAD DE ORIGEN DEL PRODUCTO: BÁRDENAS
COMARCA: CINCO VILLAS
NOMBRE DE LA MARCA: MONTEOLIVET
DIRECCIÓN: CTRA. BÁRDENA–PINSORO, KM. 1,9 S/N. 50694 BARDENAS.
TLF: 976 66 80 61
CORREO: monteolivet@gmail.com
PRODUCTOS QUE ELABORA: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE CALIDAD SUPERIOR. VARIEDAD ARBEQUINA.

Procedo de una familia de agricultores y juntos creamos MONTEOLIVET dedicada a la producción y comercialización de aceite de oliva Virgen Extra de calidad superior de la variedad Arbequina.

El aceite de oliva se obtiene a partir del fruto del olivo, proveniente del cultivo en nuestras explotaciones, por procedimientos mecánicos y extracción en frío. El envasado se lleva a cabo sobre pedido, para que transcurra el menor tiempo posible desde el depósito de acero inoxidable hasta su consumo.

Nuestro aceite tiene las siguientes características: Su COLOR, con ciertos matices que pueden ir desde el verde intenso al amarillo pastel. Su SABOR, con ligeros toques almendrados y sin amargor. Su AROMA, por proceder de la variedad Arbequina, nos ofrece un aroma a hierba verde, almendra y tomate con un tono frutado dulce. Recomendamos su uso en crudo, como aderezo de ensaladas, verduras, así como con carnes o pescados a la plancha. ¡Y por qué no con unos buenos huevos fritos!

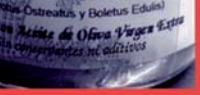
Lo que destacaría de nuestro trabajo es el especial cuidado que aportamos al fruto desde su producción en nuestros olivares, hasta su recogida y posterior elaboración y distribución, viéndose todo ello expresado en un excelente aceite de oliva 100% Virgen Extra sin ningún tipo de aditivo.

Ainhoa Almandoz

LOCALIDAD DE ORIGEN DEL PRODUCTO: PINSORO (EJEA DE LOS CABALLEROS).
COMARCA: CINCO VILLAS
NOMBRE DE LA MARCA: LAS CARDELINAS.
DIRECCIÓN : LAS CARDELINAS S.C
C) AURORA Nº 7. PINSORO 50694 (ZARAGOZA).
TLF: (976) 673885 /690369925.
CORREO: lascardelinas@gmail.com
PRODUCTOS QUE ELABORA: FRUTA Y HORTALIZA DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA HOMEODINÁMICA.

Juan Carlos y yo tenemos la suerte de trabajar en lo que nos gusta, lo más libres posible para ofrecer unos alimentos llenos de vida, intentando al mismo tiempo respetar el medio ambiente y ayudar a que nuestro entorno esté en armonía, gracias a la agricultura ecológica y homeodinámica, basada en sistemas de producción que tratan al campo como un organismo vivo. De esta manera obtenemos hortalizas para su comercialización en fresco y peras y manzanas para la elaboración de compota, mermelada y zumo. Realizamos una agricultura que hace de puente entre la tierra y el cosmos, de esta forma se consigue que los productos que salen de la tierra estén llenos de vida para una alimentación muy saludable.

Ofrecemos cestas de productos frescos en la Comarca de Cinco Villas y venta directa en el mercado agroecológico de Zaragoza. También vendemos en España y en otros países de Europa a algunos restaurantes de reconocimiento mundial.



Rosa Barón Jaques

LOCALIDAD DE ORIGEN DEL PRODUCTO: UNCASTILLO
COMARCA: CINCO VILLAS
NOMBRE DE LA EMPRESA: LA CONSERVERA DEL PREPIRINEO, S.COOP. L.
DIRECCIÓN: CAMINO VIRGEN DE LORETO, 16. 50678 UNCASTILLO (ZARAGOZA)
TLF: 976 67 90 16 / 656 87 93 21
CORREO: cprepirineo@movistar.es
WEB: www.laconserveradelprepirineo.com
FACEBOOK: www.facebook.com/PatesdeUncastillo
PRODUCTOS QUE ELABORA: PATÉS VEGETALES, LICORES Y SETAS DESHIDRATADAS

Llevamos quince años en este oficio, y lo que más me gusta es la posibilidad de vivir en el medio rural, y el trabajar con alimentos creando y transformándolos, el proceso de creación, cuando estoy pensando en un nuevo producto y cuando llega a ver la luz.

Todos nuestros patés son vegetales, su transformación es artesana, no tienen conservantes ni colorantes, y usamos aceite de oliva virgen extra.

Los licores también son artesanos, y solo el tiempo hace que le dé al producto el sabor, aroma y color; sus propiedades son digestivas, no usamos colorantes.

Hemos incorporado una nueva sección que son las setas deshidratadas, un mundo, el de la micología, que nos cautiva y con muchísimas aplicaciones en la cocina.

María Pilar Garcés

LOCALIDAD DE ORIGEN DEL PRODUCTO: EJEA DE LOS CABALLEROS.
COMARCA: CINCO VILLAS.
NOMBRE DE LA MARCA: TAHONA.
DIRECCIÓN: C/ MOLINO BAJO Nº38 ESQUINA CON PASEO CONSTITUCIÓN EJEA DE LOS CABALLEROS
TLF: 655263307
CORREO: rivacubano@outlook.es
PRODUCTOS QUE ELABORA: REPOSTERÍA ARTESANA: FARINOSOS, TORTAS DE MANTECA, TORTAS DE ANÍS, MANTECADOS, TORTAS DE COCO Y HOJALDRES.

Procedo de una familia de Rivas con gran tradición panadera. Mi madre, Luz, ya jubilada, me pasó el testigo para continuar con la panadería y siguiendo sus pasos, puse en marcha en el 2000 una panadería, "Tahona", en Ejea de los Caballeros, continuando el servicio también al pueblo de Rivas.

Desde muy joven aprendí el oficio y hoy además de pan, de diferentes cereales y modalidades, elaboro productos de repostería de diario, tradicionales en la Comarca de Cinco Villas, como los farinosos, con productos de primera calidad, sin conservantes ni colorantes, elaborados en la misma "Tahona", dando un servicio a mis clientes: "del horno a la mesa".

Cristina Marcellán Jauregui

LOCALIDAD DE ORIGEN DEL PRODUCTO: BIOTA
COMARCA: CINCO VILLAS
NOMBRE DE LA MARCA: BODEGAS SEÑORÍO CINCO VILLAS / LA BOTILLERÍA
DIRECCIÓN: C/ JOAQUÍN COSTA, 32. 50600 EJEA DE LOS CABALLEROS (ZARAGOZA).
TLF: 976 677969
CORREO: senorio@senoriocincovillas.com / info@labotilleria.es
PRODUCTOS QUE ELABORA: VINOS ECOLÓGICOS DE CALIDAD

Bodegas Señorío Cinco Villas, ubicada en el término municipal de Biota, es una empresa familiar fundada en 2003 con la intención de elaborar vino ecológico de calidad. Diez hectáreas de viñedo dan vida a cuatro variedades de uva diferentes cabernet sauvignon, merlot, syrah y garnacha. Que gracias a un suelo de saso con piedras calizas, un rigor climático con escasas lluvias y las grandes oscilaciones entre el día y la noche hacen que nuestras uvas gocen de una calidad excepcional.

La recogida de la vendimia es manual como nos enseñaron nuestros padres y nuestros abuelos. Todo el trabajo de nuestras fincas es manual, cada una de nuestras cepas es tratada con una atención personal, con el fin de aumentar la calidad, todo bajo un denominador común que es la agricultura ecológica.

En Ejea de los Caballeros se ubica "La Botillería" la cual cuenta con diferentes espacios la nave de crianza de la Bodega, unas amplias salas para realizar todo tipo de eventos y la Tienda en la cual pueden encontrar nuestros vinos, productos artesanos de la zona y delicatesen.

Al frente de este proyecto se encuentra Cristina Marcellán una joven y prometedora enóloga que elabora los vinos que ha llamado la propia Bodega Señorío Cinco Villas.

Ana y Laura Marcén

LOCALIDAD DE ORIGEN DEL PRODUCTO: LECIÑENA
COMARCA Y PROVINCIA DEL PRODUCTO: LOS MONEGROS
NOMBRE DE LA MARCA: ECOMONEGROS 03
DIRECCION: CALLE ALMENDRO, 17.- 50160 LECIÑENA (ZARAGOZA)
TLF: 976 166 160
CORREO: contacto@ecomonegros.com
PRODUCTOS QUE ELABORA: TRIGO A03, HARINA DE GRANO ENTERO, PAN Y REPOSTERÍA ECOLÓGICA

EcoMonegros es una empresa familiar que realiza el ciclo completo de producción de trigo Aragón 03, molienda en harina de grano entero, elaboración de productos derivados de pan y repostería y venta de todos ellos.
La idea surgió de un tío nuestro y las dos hermanas (Ana y Laura Marcén) vimos en el proyecto la forma de volver a nuestro pueblo, de mantener nuestras raíces y de realizar una labor artesanal muy creativa y con gran valor añadido. El trigo Aragón 03 es un cereal rico en proteínas y fibra, muy beneficioso para la salud y clave para el desarrollo sostenible de la región. Nuestros antepasados ya lo cultivaban y, con la transformación en harina, pan y repostería, contribuimos a la creación de empleo rural. Un empleo en el que la mujer tiene un importante papel.

Desde el año 2006, el proyecto ha recibido varios premios por su firme caracter femenino, rural y sostenible y esperamos que siga cosechando muchos éxitos y cada vez más gente pruebe el sabor que nos cautivó cuando lo probamos por primera vez.

Concha y Antonia Molina Manrique

LOCALIDAD DE ORIGEN DEL PRODUCTO: CASPE
COMARCA: CASPE, ZARAGOZA
NOMBRE DE LA MARCA: MOLINA ACEITUNAS Y ENCURTIDOS
DIRECCIÓN : C/ALCAÑIZ, 15. 50700 CASPE (ZARAGOZA)
TLF: 976630610 / 660034891
WEB: www.encurtidosmolina.com
CORREO: encurtidosmolina@hotmail.com
PRODUCTOS QUE ELABORA: ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

Lo que más nos gusta de nuestro trabajo es la capacidad que tenemos de elaborar productos alimentarios saludables desde el campo para la mesa de los consumidor@s.

Las aceitunas tienen todos los aminoácidos esenciales perfectamente equilibrados y una importante cantidad de minerales como calcio, hierro y vitaminas. Estimulan los procesos digestivos y aportan fibra a nuestro organismo. Ricas en ácido oleico en un 70%, ayudan a disminuir el colesterol, reduciendo el riesgo de enfermedades cardiovasculares, hepáticas y renales. Además las turmas o patacas son afrodisiacas, diuréticas, espermatogénicas y tónicas.

Las aceitunas y encurtidos que producimos son artesanales; reducimos al máximo el uso de productos fitosanitarios, puesto que realizamos una agricultura integrada y muy controlada con nuestro sistema de trazabilidad, tanto en las fincas como en el obrador.

Ángeles Ramón Burguete.

LOCALIDAD DE ORIGEN DEL PRODUCTO: BÁRDENAS.
COMARCA: CINCO VILLAS – ZARAGOZA
DIRECCION: ESCUELAS, 17. 50694 BÁRDENAS (ZARAGOZA)
TLF: 976 66 05 84 Y 976 66 80 74
CORREO: angelesramon16@yahoo.es
PRODUCCIONES: HORTALIZAS DE TEMPORADA. (PUERROS, PIMIENTOS PIQUILLO)

Producir alimentos es una de las labores más gratificantes que existen. Crecí trabajando la tierra junto a mi padre y en la actualidad junto a mi familia cultivando hortalizas, dónde nuestro producto estrella es el Pimiento del Piquillo.

En la actualidad el pimiento de piquillo se cultiva en pequeñas explotaciones familiares, en nuestro caso con técnicas respetuosas con el medio ambiente y trabajadas con mucha dedicación, consiguiendo un producto de una calidad excelente. En Mayo se realiza la plantación y en septiembre, octubre y noviembre la recolección, donde vamos seleccionando los mejores frutos para extraer la semilla y sembrarlos al año siguiente.

La comercialización la realizamos a través de conservas artesanas Lores, y en época de recolección directamente al consumidor/a en fresco o asados.

El Pimiento de Piquillo es una exquisitez para los sentidos, sabor, olor y color. Tiene infinidad de posibilidades en su consumo: rellenos, en ensaladas, acompañamiento de carne o pescados o sencillamente asados con sal y un buen aceite de oliva.

! A disfrutarlos ¡

Esther Latorre Larrode

LOCALIDAD DE ORIGEN DEL PRODUCTO: TAUSTE
COMARCA: CINCO VILLAS – ZARAGOZA
NOMBRE DE LA MARCA: HUERTO DE LA SABINA
DIRECCIÓN: RONDA DE VALDEVOLVI, Nº 5.- 50660 TAUSTE
TLF: 976859673 / 609359380
CORREO: huerto.lasabina@gmail.com
PRODUCTOS QUE ELABORA: PRODUCCIONES EN ECOLOGICO DE HORTALIZAS Y GALLINAS PONEDORAS

Me dedico con gran entusiasmo a la producción de hortalizas ecológicas. Me he especializado en múltiples variedades de tomate. También produzco alcachofas, ajos, patatas, distintas variedades de ensalada y de col, etc.

Además regento, junto con mi pareja, una pequeña granja de gallinas ponedoras, por supuesto, en ecológico, para la venta de huevos.

Soy, junto a otras personas de la Comarca, fundadora del Grupo ARCo, para abastecer semanalmente a más de 20 familias con nuestros productos. Además divulgamos la idea de consumo responsable, los canales cortos de venta, las ventajas de consumir productos de calidad, sanos, seguros y sabrosos, poniendo en contacto a productores y consumidores, etc. en definitiva toda una revolución.

Mucha gente pequeña, en muchos pequeños lugares, cultivan sus pequeños huertos... que alimentarán al mundo.

Charo Labena Abad
Ángela García Labena

LOCALIDAD DE ORIGEN DEL PRODUCTO:
EJEA DE LOS CABALLEROS
COMARCA: CINCO VILLAS
MARCA: MIEL DEL PREPIRINEO
DIRECCIÓN: CALLE AGUADOR, 64 50600.
EJEA DE LOS CABALLEROS, ZARAGOZA
TLF: 629008780
WEB: www.abejasprepirineo.com
PRODUCTOS QUE ELABORA:
MIEL, POLEN, JALEA REAL, PROPÓLEO…

Apícola Cinco Villas es una empresa familiar que desde sus inicios tuvo muy claro el valor y la importancia de conservar lo natural, lo puro y lo artesano. Hemos hecho lo posible por preservar y mantener la biodiversidad de nuestros entornos cuidando y mimando a nuestras compañeras las abejas para que ellas pudiesen realizar su gran función como es la polinización.

Fruto de estos valores surge una miel de alta calidadad que extraída y envasada de manera totalmente artesanal conserva todas sus propiedades, aromas y matices.

También tenemos que destacar la multitud de propiedades del resto de los productos de la colmena, como son la jalea real, que nos aporta vitalidad, el polen, que actúa como un regulador del organismo, y el propóleo, un antibiótico natural usado para afecciones crónicas o puntuales de garganta (laringitis, faringitis, llagas…)

Contamos con un centro de interpretación de la apicultura, donde se puede ver todo el proceso de extracción de la miel y todo el trabajo con las abejas, y donde además los visitantes podrán degustar nuestra miel.

¡Os esperamos!

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