La Despensa Femenina

Gran Canaria

Gran Canaria

Gran Canaria se sitúa en la parte central del Archipiélago Canario, siendo la tercera isla de mayor superficie, con unos 1.560 Km2. El diámetro medio es de 46 km, su línea de costa dibuja un perímetro casi circular de 236,64 km.

La posición subtropical en el Océano Atlántico, a menos de cinco grados al Norte del Trópico de Cáncer, la influencia constante de los vientos alisios, la cercanía al desierto del Sáhara y el estar bañada por la corriente fría de Canarias, son, además de su relieve montañoso, los grandes rasgos que definen su paisaje natural.

Los ecosistemas de Gran Canaria, variados y ricos en especies endémicas tanto vegetales como animales, son similares al resto del archipiélago y constituyen un verdadero tesoro de la biodiversidad a nivel mundial. La riqueza de estos ecosistemas conjuntamente con otros valores naturales y culturales, ha hecho que Gran Canaria, tenga un 42,7% de su territorio calificado como Espacio Natural Protegido.

Además de las playas, el interior de la isla Gran Canaria destaca por la grandiosidad y amenidad de sus paisajes, su rica biodiversidad, con una obra humana que se traduce en un extraordinario patrimonio cultural, tanto en sus aspectos arqueológicos -con riqueza y variedad de yacimientos - como etnográfico, donde la arquitectura y la agricultura tradicional, surgidas de una íntima simbiosis, conforman un atractivo mosaico de pequeños asentamientos y cultivos en bancales.

La Isla, se convierte en un enclave idóneo para disfrutar del contacto con la naturaleza. Desde paseos por rincones de gran belleza, a la práctica de deportes de aventura, pasando por la simple contemplación de los cientos de especies endémicas únicas en el mundo, al disfrute de sus productos agroalimentarios y gastronomía, todo es posible en Gran Canaria.

La Despensa
Femenina

Ysaura González Socorro

Localidad de origen del producto: Ingenio. Comarca del Sureste de la Isla de Gran Canaria, Las Palmas.

Nombre de la marca: El Almendro de Guayadeque

Teléfono de contacto: 616373089

Productos que elabora: Miel, licor, hidromiel, licor de tuno indio.

Recolectamos miel y la envasamos. Además con esta misma miel elaboramos un licor de manera totalmente artesanal con un sabor exquisito que sorprende a quien lo prueba por ese sabor y aroma a miel tan característico.

Producimos también Hidromiel y hemos querido innovar realizando un licor de tuno indio aprovechando todas las propiedades saludables de este fruto.

Este licor también se realiza de forma artesanal, desde la recogida de los tunos hasta llegar al momento de envasado. Es por esto que nuestra producción es limitada, dependemos absolutamente de la naturaleza.

María del Carmen Jorge Cruz

Localidad de origen del producto: Agaete. Mancomunidad del Norte. Las Palmas.

Nombre de la marca: Finca La Laja y Bodega los Berrazales.

Teléfono de contacto: 628922588

Productos que elabora: Somos productores de vino, café y frutas tropicales

Finca la Laja y bodega los Berrazales es una las bodegas más laureadas de Canarias y una de las fincas más visitadas.

Agaete es el único sitio de Europa donde se produce café. Nuestra filosofía es hacer productos de calidad. María del Carmen dirige todo.

Carmen Rosa Florido Santana

Localidad de origen del producto: Telde (Tecen, Arenales), Valsequillo (zona alta del barranco de los Cernícalos, las Vegas de Valsequillo) y Barranco la Verga. Gran Canaria – Las Palmas

Nombre de la marca: Colmenar Florido.

Teléfonos de contacto: 928-573254 / 680880170 / 649029981

Productos que elabora: Miel e hidromiel.

Nuestras mieles están asentadas en parajes naturales libres de contaminación, con una floración muy variada. Su elaboración es completamente artesanal y nuestra empresa es toda familiar.

Llevamos más de 25 años cosechando miel de gran calidad y obteniendo premios desde 2007, fecha en la que me incorporé a la empresa familiar al frente de la cual está mi padre, José Florido, que es quien nos ha ido enseñando todo sobre apicultura, una actividad en la que cuanto más se aprende más te gusta.

Carol Medina Regan

Localidad de origen del producto:

Telde de Gran Canaria. Las Palmas

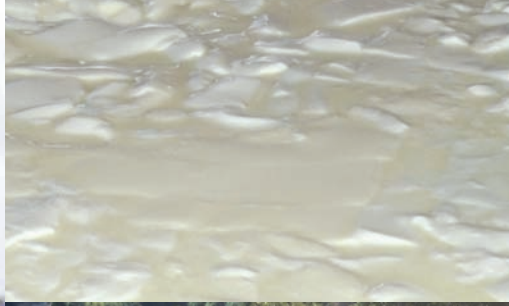
Marca: Granja El Tío Isidro

Teléfono: 637 200 389

Fax: 928 710 403

Somos una Granja-Escuela con 12 años de experiencia y trabajamos con unos 10.000 niños al año.

Organizamos celebraciones de eventos y desde hace unos meses hemos abierto un Restaurante en nuestras propias instalaciones, donde trabajamos el género de nuestra propia ganadería, en especial el cochino negro canario.



Mª del Carmen Pérez Castellano

Localidad de origen del producto: Fontanales-Moya. Gran Canaria – Las Palmas.
Nombre de la marca: Quesería Madre Vieja.
Teléfono de contacto:649-668-513
Productos que elabora: Quesos semicurados (con pimentón y gofio), curados, flor y media flor.

Mª Carmen lleva 22 años con la actividad de la quesería. Empezó de niña ayudando a su madre y ahora es ella quien está al frente de la quesería familiar.

Además de hacer los típicos quesos de mezcla (Vaca, Cabra y Oveja) también realizan quesos de Flor y Media Flor, todos ellos elaborados con leche cruda de su propia explotación. Un manjar para quien los prueba.

Son comercializados por ella misma en los Mercados Agrícolas de Gran Canaria , así como en diferentes ferias que se organizan en la isla. También los comercializa directamente en su propia explotación, previo pedido por teléfono.

Sus quesos han obtenido muchos premios en las catas insulares, y también a nivel internacional, como el World Cheese Awards 2010 (Premios Mundiales del Queso 2010. Pero su mejor premio es que al cliente le guste su producto.

María Dolores Gopar Alonso

Localidad de origen del producto: Montaña la Data en San Bartolomé de Tirajana. Las Palmas de Gran Canaria.

Nombre de la marca: Montaña la Data

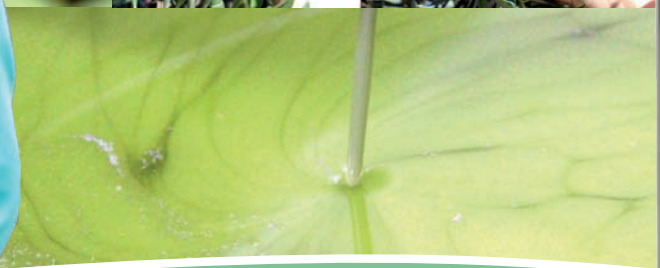
Teléfono de contacto:928 -14-22-37

Productos que elabora: Frutas y hortalizas

La actividad desarrollada va desde la creación de semilleros propios o compra de ellos, la plantación, el mantenimiento mediante la nutrición de la tierra a través de abonos orgánicos y aguas del embalse de Ayagaure, y la prevención de plagas utilizando productos E.C, hasta su recolección.

Son actividades desarrolladas por un agricultora minorista que se ha diferenciando a través del cultivo de productos nuevos e innovadores como la achicoriacataloña, de corte, la roso de trevisia, pan de suchero, tomates de distintas variedades, habichuelas de colores, borrajas, calabacines negros, acelgas de colores, col de rabit y de milano; pimiento peperoni etc.

Todo ello en parte gracias al suministro de semillas de los propios clientes que acuden a los mercados agrícolas y ganaderos donde distribuimos nuestros productos.



Rita Hernández Ramos

Localidad de origen del producto: Agüimes, Gran Canaria. Comarca del Sureste, Las Palmas.

Nombre de la marca: Almazara Oro Canario.

Teléfono de contacto: 669346219

Productos que elabora: Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico (Abreviación profesional: AOVE Ecológico)

Oro Canario produce un aceite de oliva virgen extra ecológico de alta gama, solo con olivas de su propia finca.

La recuperación de olivos centenarios y sus nuevas plantaciones de la variedad autóctona Verdial de Canarias, y la apuesta por un modelo de desarrollo sostenible (Olivicultura Ecológica), da lugar a un producto diferente y de mucha calidad.

Mª Dolores Hernández Cabrera

Localidad de origen del producto: Ingenio. Gran Canaria – Las Palmas
Nombre de la marca: Panadería Artiles
Teléfono de contacto: 928 780 331-646762721
Productos que elabora: pan de papa, pan de puño, pan de frutos secos, mollete, garapiñones, truchas, mazapán, mantecados, etc.

Productos elaborados paso a paso, artesanalmente con productos de la tierra. Solo se utiliza una amasadora para el pan.

Además parte de la materia prima está cultivada directamente por la propietaria.

Macarena Rosario Expósito

Localidad de origen del producto: Agaete. Comarca del Noroeste. Las Palmas de Gran Canaria
Nombre de la marca: Quesería del Rosario
Teléfonos de contacto: 928 898780 / 653300629
Productos que elaboramos: con la mezcla de leche de cabra y vaca elaboramos quesos frescos, semicurados, curados, con pimentón y gofio desde 1 kg peso hasta 4 kg.

La Quesería del Rosario es una empresa familiar en la que garantizamos el cuidado y una muy buena alimentación de nuestros animales, para obtener una leche de muy alta calidad.

Esto se ve reflejado en nuestros quesos premiados en distintos certámenes de la isla por su excelente olor, sabor y textura.

Coralia Mª González Quintana

Localidad de origen del producto: Galdar (Lomo del Palo). Gran Canaria. Las Palmas

Nombre de la marca: Quesería Lomo del Palo

Teléfono de contacto: 659040226

Productos que elabora: Queso flor de guía.

Nuestro queso se elabora a base de leche cruda de la misma explotación. Tiene un sabor característico ya que los animales se alimentan en una zona privilegiada por su amplia y variada vegetación

Fotos: Mónica Rodríguez Medina

La Despensa
Femenina

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