



*La
Despensa
femenina
de la*

**COMARCAR
DE L'ALCOIA**

UN CATÁLOGO DE PRODUCTOS DE MUJERES DE
LA COMUNIDAD AUTÓNOMA QUE ENRIQUECEN
CON SUS IDEAS INNOVADORAS EL PAISAJE Y LA
NATURALEZA DE ESTA COMARCA TURÍSTICA



INTRODUCCIÓN

¿QUÉ VAS A ENCONTRAR EN ESTA DESPENSA?

La presencia de las mujeres en la alimentación es un hecho incuestionable en la historia de la humanidad. Desde la producción cercana de alimentos para la familia, hasta la decisión cotidiana de la cocina colectiva ellas son las protagonistas.

El proyecto LA DESPENSA FEMENINA parte desde la Confederación de Asociaciones de Mujeres del Medio Rural CERES en cooperación con el Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino, el FEADER y la organización de agricultores/as y ganaderos/as COAG, para poner en práctica una experiencia piloto en una comarca de turismo rural y natural de distintas comunidades autónomas del Estado Español.

En la Despensa hemos aglutinado una selección de productos agrarios de mujeres de cada comunidad autónoma en un catálogo para ofrecerlo en una red de establecimientos turísticos de una comarca natural concreta dentro de cada comunidad autónoma. Así, nuestras productoras aportarán un valor añadido a la oferta de esta comarca y de estos establecimientos.

Los establecimientos colaboradores de LA DESPENSA FEMENINA ofrecemos este catálogo para que los/las visitantes conozcan desde otra perspectiva más cercana y con enfoque de género, el trabajo de las mujeres rurales de la comunidad autónoma, sus historias, el valor nutricional y de sostenibilidad que aportan al territorio donde se están produciendo y otras cualidades que habitualmente no aparecen en la publicidad.

Pretendemos potenciar la información de las campesinas y darles mayor importancia en la cadena de la alimentación haciendo ver al público lector que son responsables del desarrollo sostenible del territorio y acompañando a los productos con este catálogo divulgativo.

Esta despensa quiere hacer un guiño a la sociedad consumidora para hacerles conscientes de la importancia del consumo de productos locales de cada territorio en su temporada y alejándonos del consumo de las grandes cadenas globalizadas y globalizadoras que deciden sobre nuestros hábitos de consumo y en muchos casos, sobre nuestra seguridad alimentaria. CERES quiere convertir así a todos/as los miembros de la cadena de la alimentación en participantes activos en la responsabilidad por mantener vivo el medio rural y vivo de manera consciente.

Esperamos que encuentres en este catálogo todo un mundo de igualdad, sabor, olor y belleza natural.



EVA TORMO CERDÁ

Nombre y apellidos:

EVA TORMO CERDÁ

Localidad de origen del producto:

CARRÍCOLA

Comarca y provincia del producto:

VALL D'ALBAIDA - COMTAT - ALCOIÀ

Nombre de la marca:

PORTEARTE

Teléfono de contacto:

659 83 05 05

Correo electrónico:

info@portearte.com

Productos que elabora:

**PORTABEBÉS ERGONÓMICOS
ARTESANALES, MOCHILAS,
CAMISETAS PINTADAS A MANO**

La venta la suelo realizar en mercados medievales o artesanales, realizando taller demostrativo, y personalizando todas las prendas al momento.

Época de recolección y disponibilidad, nutrientes y beneficios para la salud.

La materia prima que utilizo la encuentro muy cerca de casa... Los tejidos... Vall d'Albaida, Comtat i Alcoià me provienen perfectamente, sin tener que recurrir a tejidos asiáticos. Son muchas las ventajas de utilizar un portabebés, tanto para el porteador como para el bebé.

La ventaja principal de utilizar un portabebé tradicional es su sencillez y ergonomía.



LOURDES BAREA CASTAÑO

Nombre y apellidos:

LOURDES BAREA CASTAÑO

Localidad de origen del producto:

CONCENTAINA

Comarca y provincia del producto:

L'ALCOIA, ALICANTE

Nombre de la marca:

LA FINCA ECOLÓGICA

Teléfono de contacto:

606 02 21 08

Correo electrónico:

lafincaecologica@gmail.com

Productos que elabora:

HORTICULTURA

Trabaja con productos de la huerta valenciana variados, según la temporada, todo en ecológico. Realiza cajas variadas que distribuye a domicilio o envía.



LUISA PASTOR JUAN

Nombre y apellidos:

LUISA PASTOR JUAN

Localidad de origen del producto:

ÚBEDA, PEDANÍA DE EL PINOSO

Comarca y provincia del producto:

ALICANTE

Nombre de la marca:

LA ABUELA DE ÚBEDA

Teléfono de contacto:

66 97 03 06 / 659 96 37 31

Correo electrónico:

9pastorluisa@yahoo.es

Productos que elabora:

TORTAS DE GAZPACHO, PERUSAS, CREPELLS, RELLENO COCIDO

La idea surgió porque tenía un restaurante y al venir la crisis económica, decidió vender sus propios productos de manera directa. Así trabaja desde 1991 teniendo varios empleados. Le apasiona saber que está colaborando en la alimentación sana con productos sin conservantes.

Sus productos están disponibles todo el año bajo la marca.



JUANA MARÍA PÉREZ SÁNCHEZ

Nombre y apellidos:
JUANA MARÍA PÉREZ SÁNCHEZ

Localidad de origen del producto:
PINOSO

Comarca y provincia del producto:
VINALOPO, EN ALICANTE

Nombre de la marca:
PASTAS CASERAS CONSUELITO

Teléfono de contacto:
965 47 71 21 / 636 90 25 75

Correo electrónico:
pastascaserasconsuelito@hotmail.com

Productos que elabora:
**TOÑAS, PERUSAS, MAGDALENAS, TARTAS,
BRAZOS DE GINTANO, ROLLOS**

el negocio es una tradición familiar heredada de la familia del compañero sentimental.

Funcionan desde hace treinta años con unos productos caseros sin conservantes ni colorantes con los típicos trucos de las mujeres y su sabiduría popular, rural de generación en generación. Están disponibles todo el año y se pueden encargar.



MARÍA CARMEN SORO ALACID

Nombre y apellidos:
MARÍA CARMEN SORO ALACID

Localidad de origen del producto:
PINOSO

Comarca y provincia del producto:
VINALOPO, ALICANTE

Nombre de la marca:
HORNO SOYAL

Teléfono de contacto:
965 47 86 63 / 650 04 00 43

Correo electrónico:
hornosoyal@hotmail.com

Productos que elabora:
PAN ARTESANO

Este horno nació al estudiar la necesidad y demanda de la población de la zona por un pan de calidad y diario. Así, han cubierto este mercado y llevan trabajando dos hermanos desde hace 10 años. Conocían la forma de hacer estos productos porque son familiar de agricultores/as y han vivido siempre en el medio rural.

Viña Bobal
"Elixir de Uva"

ZUMO Y CARNE DE UVA TINTA "BOBAL"

Una rica dosis de antioxidantes a través de la uva tinta

Con todas las propiedades medicinales del vino tinto, pero sin alcohol, conservantes ni aditivos químicos, y con un delicioso sabor acercamos estos productos a los consumidores que desean una alimentación natural preservadora de su salud.

Las propiedades medicinales del vino tinto, de todos conocidas, residen en la piel y semillas de la uva tinta y se deben esencialmente al **Resveratrol**, potente antioxidante que protege al cuerpo de los radicales libres, de los efectos secundarios de la obesidad, de las enfermedades cardíacas y algunos tipos de cáncer.

Cuando no se puede o no se desea tomar alcohol, pero sí beneficiarse de las propiedades del vino tinto, estos productos reúnen todas las condiciones para ser aceptados en nuestros hogares como parte del aporte diario de fruta.

Puede tomarse también como aporte diario de fruta, acompañando a las comidas o aperitivos.



Fabricado por **VIÑA BOBAL, SL**
Teléfono 680 72 57 66 - Fax 96 230 24 23
www.bobal.es - vignabobal@hotmail.com



EMILIA BUENDÍA GARCÍA

Nombre y apellidos:
EMILIA BUENDÍA GARCÍA

Localidad de origen del producto:
REQUENA

Comarca y provincia del producto:
PLANA DE UTIEL, VALENCIA

Nombre de la marca:
BOBALÍN

Teléfono de contacto:
680 72 57 68

Correo electrónico:
vignabobal@hotmail.com

Productos que elabora:
ZUMO Y CARNE DE UVA "BOBAL"

El exceso de uva y la falta de consumo de vinonos hizo que esta mujer se plantease la posibilidad de hacer productos saludables a partir del producto autóctono de la comarca Utiel/Requena. La fecha en que comenzaron fue en 2006 con una sociedad. Se caracterizan por hacer productos saludables con alto contenido de antioxidantes naturales de la propia uva, así como resveratrol.

La época de recolección de este producto es septiembre-octubre y su disponibilidad es todo el año.



MARI ÁNGELES NOVELLA

Nombre y apellidos:
MARI ÁNGELES NOVELLA

Localidad de origen del producto:
LA PORTERA, REQUENA

Comarca y provincia del producto:
PLANA DE UTIEL, VALENCIA

Nombre de la marca:
VITIS MARÍA DE MIGUEL, 2009 - VINOS Y SABORES ECOLÓGICOS C.B.

Teléfono de contacto:
686 42 80 20

Correo electrónico:
mangeles.novella@gmail.com

Productos que elabora:
VINO ECOLÓGICO, ACEITE ECOLÓGICO Y VINAGRE ECOLÓGICO

Se trata de una comunidad de bienes creada en 2009 cuyas socias son agricultoras de 17 hectáreas de viñedo ecológico y enólogas de formación. Por el momento están centradas en el embotellamiento de vino ecológico. Cuentan con unas propiedades en sus productos, de lo más saludable y nutritivo. Beneficioso para la salud por su alto contenido en resveratrol.





MIREIA VIDAL

Nombre y apellidos:
MIREIA VIDAL

Localidad de origen del producto:
UTIEL

Comarca y provincia del producto:
LA PLANA DE UTIEL

Nombre de la marca:
JABONES ARTESANOS

Teléfono de contacto:
650 41 98 22

Correo electrónico:
mujerdruida@hotmail.com

Productos que elabora:
JABONES ARTESANOS DE ACEITE DE OLIVA, ALMENDRA, HIERBAS AROMÁTICAS Y ZUMO DE UVA BOBAL

Pequeña empresa familiar en formación, de una madre y su hija, que utilizan fórmulas tradicionales. El empezar a hacer estos jabones partió de un cambio radical de su modo de vida.



JULIA GOMIS PEREZ

Nombre y apellidos:
JULIA GOMIS PEREZ

Localidad de origen del producto:
ALICANTE

Comarca y provincia del producto:
EL ALICANTÍ - ALICANTE

Nombre de la marca:
ARTESABOCERES

Teléfono de contacto:
619 10 77 49

Correo electrónico:
juliagomis@gmail.com

Productos que elabora:
BIZCOCHOS DE ESPELTA (ALMENDRA, CHOCOLATE, SIN AZUCAR), BIZCOCHOS CENTENO, COCAS SALADAS, GALLETAS, CREMAS COSMÉTICA

La idea surge como otra forma de hacer repostería, utilizando cereales integrales, respetando tiempos naturales de fermentación, utilizando verduras de temporada, levaduras naturales, sin químicos ni fosfatos, etc. Empecé a producir a finales del año 2010. Compró las verduras a agricultores ecológicos locales y solo verduras de temporada, el resto de los productos en asociaciones de consumidores ecológicos.

Mis productos tienen todas sus propiedades nutricionales ya que solo trabajo con materia prima de origen ecológico y respetando los tiempos de proceso de elaboración.

LA COMARCA DE L'ALCOIÀ

La Comarca de L'Alcoià es un camarca del interior de la provincia de Alicante, cuya capital es Alcoi. Su extensión es de 539,7 km² con una densidad de población de 203,28hab/km² organizada en sus distintos municipios tales como Alcoi, Banyeres de Mariola, Benifallim, Castalla, Ibi, Onil, Penàguila i Tibi. Se trata de una comarca montañosa, que presenta varias hoyas interiores, como la de Hoya de Castalla y la de Alcoy, separadas por varias cordilleras y parques naturales entre las que destaca la sierra del Menejador con el Carrascal de la Font Roja, la Mariola o la Carrasqueta. Es una región montañosa y abrupta, que sobrepasa en todos sus puntos los 500 mts. de altura, surcada por tres ríos de cierta importancia: el Serpis, el Montnegre o Castalla y el Vinalopó.

En las sierras hay una vegetación original de carrascas, pinares y especies aromáticas, principalmente en la sierra Mariola. La principal actividad económica de la zona es la industria textil y juguetera, aunque también cabe destacar su agricultura de secano basada en el cultivo de cereales, oliva, uva y almendra. La localidad de Banyeres de Mariola está situada en las puertas de la Serra Mariola, al norte de la provincia de Alicante, forma parte de la comarca de l'Alcoià.



COFINANCIADO POR:



Europa Investe en las zonas rurales.