

LA DESPENSA FEMENINA DEL TURISMO RURAL



La
Despensa
femenina
de

BELCHITE

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.

CAMPO DE BELCHITE

En la comarca aragonesa Campo de Belchite, en la provincia de Zaragoza, no hay grandes montañas, ni frondosos bosques ni caudalosas cascadas. Es una estepa dura y despoblada que esconde un altísimo valor ambiental. El Planerón y el Refugio de Fauna silvestre de La Lomaza son santuarios de muchas especies de flora y fauna. Pero los naturalistas, turistas y paseantes tienen muchos más lugares que ver y sentir: la balsa de El Planerón, los pinares y montes de Valmadrid, los hocinos de Fuentetodos, localidad natal de Goya con su casa y el Museo de Grabado, las riberas del río Aguasvivas, las Cucutas de Lécera, etc.

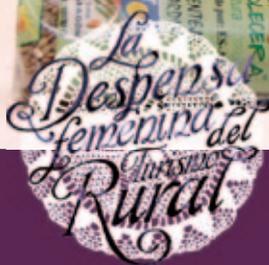
El Campo de Belchite se encuentra a medio camino entre el piedemonte ibérico y la depresión del Ebro. A 16 Km. de este caudaloso río es uno de los mayores "desiertos" de Europa.

En el Campo de Belchite predominan los cultivos de secano, especialmente cereal, que alternan con almendros, olivos y frutales. La vid también es un cultivo significativo. Merece mención especial el aceite, incluido en la D.O. Bajo Aragón, a base de oliva empeltre, bolbina, royala y sevillana. El tradicional y constante trabajo para aprovechar la escasa agua ha permitido desarrollar una huerta con amplia variedad de verduras y hortalizas. También hay frutales, especialmente perales. La agricultura ecológica se está desarrollando en los últimos años en la comarca, especialmente en el cultivo de cereales y legumbres. Otros productos

relevantes son las carnes: Ovino (ternasco), cerdo, conejo y pollo. El clima frío y seco de la zona hacen exquisitos los embutidos, el jamón y los adobos. Como complemento a estos productos, se puede disfrutar de panes, tortas, pastas y mieles artesanales.

El trabajo de la mujer en la agricultura y la ganadería es muy importante en la recolección de las olivas y fruta, en la vendimia y en las explotaciones ganaderas intensivas, así como en la elaboración de embutidos, quesos de leche de oveja, pan y tortas. Las legumbres y la pasta ecológicas también requieren su actividad.





MANUELA Y AMELIA

Nombre y apellidos:
MANUELA FUERTES ALCAINE
AMELIA TURON TURON

Localidad de origen del producto:
LECERA

Comarca y provincia del producto:
CAMPO DE BELCHITE

Nombre de la marca:
ECOLECERA

Teléfono de contacto:
666 32 73 28

Correo electrónico:
info@ecolecera.com

Productos que elabora:
PASTA, VINO, LEGUMBRES, CEREALES

Ecólécera es una sociedad constituida con el ánimo de obtener un valor añadido a sus producciones de cereal, viña y leguminosas con criterios de agricultura ecológica y certificadas al 100% por el CAAE.

La sencillez, el trato directo, el gestionar por sí mism@s desde la siembra hasta el etiquetado, han hecho posible lo “del campo a la mesa” sin intermediarios, para distribuir a supermercados, cooperativas, asociaciones de consumidores, mercados agroecológicos, etc. sus producciones de pasta, vino, lentejas, garbanzos, etc.

Ahora tienen nuevos retos como la elaboración de pasta sin gluten, copos de avena, etc. Seguir en la agricultura, seguir viviendo en Lécera, cultivar sus tierras, tan condicionadas a la escasa pluviometría de esta zona, crear empleo, producir alimentos básicos, sanos, sabrosos y seguros, etc. fueron las pautas que siguieron Manuela y Amelia para junto a sus socios arrancar Ecólécera en 2002.

C/ Alta, 44. 50131 Lécera



LOURDES ARTAL FLETA

Nombre y apellidos:
LOURDES ARTAL FLETA

Localidad de origen del producto:
LETUX

Comarca y provincia del producto:
CAMPO DE BELCHITE

Nombre de la marca:
QUESOS ARTESANOS DE LETUX

Teléfono de contacto:
976 83 75 27

Correo electrónico:
info@quesosartesanosletux.com

Productos que elabora:
QUESOS, CREAMAS Y REQUESÓN
(13 VARIEDADES)

Es una empresa familiar, constituida en 2004, con la intención de crear empleo. La leche con la que elaboramos nuestros quesos se obtiene de ganaderías en régimen extensivo, que pastan en los montes de la comarca Campo de Belchite. En nuestros 7 años de andadura hemos recibido varios premios, como la medalla de plata al mejor queso curado de leche de oveja o el premio al mejor queso de la Feria de Otoño de Biescas 2009.

Lo que diferencia a nuestros quesos y los hace especiales son muchos pequeños matices que hacen que cuando se consume se relacione con lo natural, con lo tradicional, con lo artesano.

Hípica, 2. 50136 Letux





MARI CARMEN GRANEL

Nombre y apellidos:
MARI CARMEN GRANEL ALCONCHEL

Localidad de origen del producto:
BELCHITE

Comarca y provincia del producto:
CAMPO DE BELCHITE

Nombre de la marca:
GRANCORES

Teléfono de contacto:
976 83 10 29

Correo electrónico:
grancores@hotmail.com

Productos que elabora:
VINOS Y LICORES

Es una empresa familiar, constituida en 2007, aunque con muchos años de experiencia en la actividad. Actualmente es la única bodega en Belchite, constituida con la intención de crear empleo a la vez que sacamos valor añadido a nuestros viñedos, que producen una uvas de gran calidad por la edafología y la climatología de nuestra zona. Somos una empresa dedicada a la elaboración y comercialización de vinos y licores.

Trabajamos con las variedades de uva Garnacha y Cabernet Sauvignon para elaborar nuestras producciones, en unas modernas instalaciones, con prensa de clavijas manual y en depósitos de acero inoxidable.

Lo más importante en nuestra elaboración de vinos y licores es el cariño y la dedicación que ponemos para la transformación, envasado y comercialización de nuestras producciones. Las presentaciones en estuches para regalo denotan que la titular de ésta empresa es mujer.

Constitución, 31. 50130 Belchite



MONTSERRAT GASCON

Nombre y apellidos:
MONTSERRAT GASCON VALERO

Localidad de origen del producto:
FUENDETODOS

Comarca y provincia del producto:
CAMPO DE BELCHITE

Nombre de la marca:
CARNICERIA MONTSE

Teléfono de contacto:
696 87 04 03

Correo electrónico:
gasconmontse@hotmail.com

Productos que elabora:
EMBUTIDOS

Montse, junto a Fernando, desde el año 92 gestionan su carnicería en Fuentetodos, para la que elaboran diferentes embutidos a base de recetas tradicionales: chorizo, chorizo picante, longaniza, fuet, morcillas, etc. Además de Ternasco de Aragón dispone de otros productos como miel, frutos secos, huevos, vinos, etc.

Sus elaborados son conocidos y demandados por los establecimientos de restauración y de turismo rural de la zona. Ellos mismos en 2009 abrieron la casa "El rincón del mielero" para dar servicio a la demanda turística y obtener unos ingresos complementarios a la Carnicería.

Plaza España, 6. 50142 Fuentetodos





PILAR VALERO EZQUERRA

Nombre y apellidos:

PILAR VALERO EZQUERRA

Localidad de origen del producto:

LETUX

Comarca y provincia del producto:

CAMPO DE BELCHITE

Nombre de la marca:

CARNICERÍA PILI

Teléfono de contacto:

976 83 70 76

Correo electrónico:

pilacho73@hotmail.com

Productos que elabora:

EMBUTIDOS

Pilar procede de una familia de tradición ganadera de ovino. Su padre, ya jubilado, pasó el testigo a su hijo que es el que se ocupa del ganado. Pilar desde muy joven buscó su puesto de trabajo en su propio pueblo y lo encontró en la venta del ternasco “de casa” y de embutidos en su tienda “Carnicería Pili”. Elabora artesanalmente chorizo, longaniza, salchichas, morcillas, etc.

Santiago Minguez, 8. 50136 Letux



EDURNE PENICHE

Nombre y apellidos:

EDURNE PENICHE

Localidad de origen del producto:

FUENDETODOS

Comarca y provincia del producto:

CAMPO DE BELCHITE

Nombre de la marca:

HORNO GOYESCO

Teléfono de contacto:

656 72 64 61

Página web:

www.fundacionfuentetodosgoya.org

Correo electrónico:

fuentetodos@fuentetodos.org

Productos que elabora:

PAN Y REPOSTERÍA

Me entusiasma mi trabajo y desde el principio nuestra apuesta personal fue la de vivir y trabajar con mi familia en el medio rural.

La apertura y puesta en marcha de la Panadería-Pastelería de titularidad municipal ofrece un nuevo servicio a la localidad, una vez lograda esta primera intención, nuestro objetivo es el de poder dar a conocer nuestros productos artesanos y comercializarlos dentro y fuera de la Comunidad, para ello nos adherimos a la marca GOYESCO, un interesante y amplio proyecto que lleva a cabo la Fundación Fuentetodos –Goya.

Los productos que se venden en el horno, están elaborados con productos frescos y de primera calidad. Existen multitud de panes y dulces. También elaboramos por encargo repostería para celíacos, diabéticos, ...

Plaza España, 4. 50142 Fuentetodos





ALEGRIA SANZ

Nombre y apellidos:

ALEGRIA SANZ

Localidad de origen del producto:

BALLOBAR

Comarca y provincia del producto:

BAJO CINCA / BAIX CINCA

Nombre de la marca:

CARNICERÍA ALEGRÍA

Teléfono de contacto:

974 46 10 44 / 629 82 26 23

Correo electrónico:

carnicerialegría@gmail.com

Productos que elabora:

**LONGANIZA AL ESTILO DE BALLOBAR,
TOMATES SECOS Y LONGANIZA CON
TOMATES SECOS**

Hay un estilo propio a la hora de hacer el embutido en mi casa, proviene de la experiencia de las mujeres mas mayores de mi familia y de la tradición Ballobarina.

Los ingredientes que utilizo en el adobado, imprimen un carácter propio a la longaniza y la salchicha, a los chorizetes y la chistorra, pudiendo afirmar por este motivo que el embutido al estilo de Ballobar, marca una diferencia con el del resto del mundo.

Los aromas que le aportan, el tomillo, el hinojo, los ajos, la naranja, los y granos de anís al adobado hacen que el sabor del embutido de Ballobar sea muy particular, tanto en fresco como en seco.

Cuando a la carne preparada le añado los tomates secos, los sabores se estremezcan y se le une la potencia del tomate seco que nos traslada a la antigüedad donde el sabor era un valor.

Gral. Badía 9. 22234 Ballobar (Huesca)



CONCHA Y ANTONIA MOLINA

Nombre y apellidos:

CONCHA Y ANTONIA MOLINA MANRIQUE

Localidad de origen del producto:

CASPE

Comarca y provincia del producto:

ZARAGOZA

Nombre de la marca:

MOLINA ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

Teléfono de contacto:

976 63 06 10 / 660 03 48 91

Página web:

www.encurtidosmolina.com

Correo electrónico:

encurtidosmolina@hotmail.com

Productos que elabora:

ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

Lo que más nos gusta de nuestro trabajo es la capacidad que tenemos para elaborar unos productos alimenticios saludables desde el campo a la mesa de un consumidor satisfecho, es decir elaborar alimentos saludables y de la mejor calidad.

Las aceitunas tienen todos los aminoácidos esenciales perfectamente equilibrados y una importante cantidad de minerales como calcio, hierro y vitaminas (provitamina a, vitamina c, vitamina e, tiamina). Estimula los procesos digestivos y aporta fibra a nuestro organismo, ricas en ácido oleico en un 70%, ayuda a disminuir el colesterol, reduciendo el riesgo de enfermedades cardiovasculares, hepáticas y renales. Las turmas o patacas son afrodisíacas, diuréticas, espermatogénicas y tónicas, siendo también un remedio para la diabetes y el reumatismo.

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.

C/ Alcañiz, 15. 50700 Caspe (Zaragoza)





ROSA BARÓN JAQUÉS

Nombre y apellidos:
ROSA BARÓN JAQUÉS

Localidad de origen del producto:
UNCASTILLO

Comarca y provincia del producto:
ZARAGOZA

Nombre de la marca:
**LA CONSERVERA DEL PREPIRINEO,
S.COOP.L.**

Teléfono de contacto:
976 67 90 16 / 656 87 93 21

Correo electrónico:
cprepirineo@eresmas.com

Productos que elabora:
PATÉS, VEGETALES Y LICORES

Lo que más me gusta de mi trabajo, es la independencia que me da no trabajar para nadie, 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 tiene 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.

La Conservera del Prepirineo, S.Coop.L.
Camino Virgen de Loreto, 16
50678 UNCASTILLO (Zaragoza)



MANUELA LISBONA SIMÓN

Nombre y apellidos:
MANUELA LISBONA SIMÓN

Localidad de origen del producto:
FOZ-CALANDA

Comarca y provincia del producto:
BAJO ARAGÓN - TERUEL

Nombre de la marca/empresa:
EL ABABOL / MARLIS S.C.

Teléfono de contacto:
620 32 74 48

Página web:

www.elababol.com

Correo electrónico:
mermeladaelababol@hotmail.com

Productos que elabora:

25 VARIEDADES DE MERMELODAS

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 solo se pueden 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 25 variedades de mermelada.

Dirección: C/ Mas de las Matas, 19.
44 579 Foz Calanda (Teruel)





AMELIA BINABURO BURILLO

Nombre y apellidos:

AMELIA BINABURO BURILLO

Localidad de origen del producto:

FUENDETODOS

Comarca y provincia del producto:

BELCHITE - ZARAGOZA

Nombre de la marca:

**LA CONSERVERA DEL PREPIRINEO,
S.COOP.L.**

Teléfono de contacto:

620 56 98 50

Correo electrónico:

abinaburo@yahoo.es

Productos que elabora:

LENTEJAS ECOLÓGICAS

La libertad de horarios, libertad en la toma de decisiones, trabajar en contacto con la naturaleza, obtener recursos suficientes para seguir viviendo en mi pueblo, es lo que le impulsó a incorporarse a la explotación agraria de su familia.

Amelia después de trabajar por cuenta ajena (empresa cableado automóvil) decidió incorporarse al sector agrario y cultivar las tierras de la familia (en esos momentos su padre y su tío se jubilaron) en sistema ecológico. Desde niña le ha atraído el campo y la agricultura

Al ser un cultivo ecológico, no es tratado con ningún producto y su conservación se garantiza con medios físicos. Las legumbres son la base de una saludable dieta mediterránea, ricas en vitamina B y en potasio e importante fuente de proteínas. Rica en fibra.

**Cortes de Aragón, 16. 50142
Fuentetodos (Zaragoza)**



PILAR LOMBA RODRIGUEZ

Nombre y apellidos:

PILAR LOMBA RODRIGUEZ

Localidad de origen del producto:

LA PUEBLA DE ALBORTON

Comarca y provincia del producto:

CAMPO DE BELCHITE

Teléfono de contacto:

630 84 81 16

Correo electrónico:

fjlanga@hotmail.com

Productos que elabora:

**ALMENDRAS,
CEREALES Y LENTEJAS ECOLÓGICOS**

Pilar, junto a su marido, cultiva en ecológico cereales, lentejas y almendros. Estudió hasta Bachiller Superior y después de trabajar por cuenta ajena se incorporó a la explotación familiar.

Al ser cultivos ecológicos, no son tratados con ningún producto y su conservación se garantiza con medios físicos.

Las lentejas son la base de una saludable dieta mediterránea, ricas en vitamina B y en potasio e importante fuente de proteínas. Rica en fibra. Las almendras son destinadas a la elaboración de turrón. Las almendras poseen un elevado contenido en ácidos grasos monoinsaturados (ácido oleico). Contienen cantidades significativas de vitamina E (24 mg.). Son muy energéticas y una buena fuente de fibra. Las almendras son una de las fuentes no animales más ricas en Calcio. Ayudan a disminuir el Colesterol. El trigo duro es destinado a la elaboración de pasta ecológica (macarrones, fideos, etc.)

**Plaza España, 3. 50137
La Puebla de Albortón**



La Despenza femenina del Turismo Rural

PROYECTE COFINANÇAT PER:



FEADER:
Europa invierte en tus zonas rurales.

