

LA DESPENSA FEMENINA DEL TURISMO RURAL

*La
Despensa
femenina
del*

VALLE DEL PAS

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.



EL VALLE DEL PAS; encanto montaños

Uno de los lugares más hermosos de Cantabria es la comarca Pasiega, un paraje que conserva su tradición y cultura con carácter propio y claramente diferenciado de la cultura montañesa del resto de Cantabria, y donde uno de sus rasgos más marcados ha sido el aislamiento, razón por la que conservan intactas hasta hace muy poco tiempo muchas de sus costumbres.

El Valle del Pas está situado en el límite de Cantabria con Burgos, en el nacimiento del río Pas que da nombre a la comarca. Vega del pas, San Pedro del Romeral y San Roque de Riomiera son las tres villas pasiegas que forman el núcleo central de este territorio, aunque estas tierras se extienden a zonas colindantes como Luena, Selaya, Miera, Ruesga y Soba.

El origen de los pasiegos no está del todo esclarecido, pero se les tiene por descendientes directos de los cántabros, y su limpieza de sangre les benefició para ser elegidos moneros del Rey de Castilla (formaban parte de la guardia de cámara personal del rey). Siempre han vivido gracias a un sistema de ganadería trashumante, la muda, en la que participaba toda la familia, quienes en busca de los mejores pastos en cada estación, se trasladaban por una serie de cabañas distribuidas por el territorio con sus posesiones y ganado. Por ello, su arquitectura sobrevive como un enclave dentro de la arquitectura montañesa, adaptándose a la forma de vida de sus gentes y siendo la cabaña pasiega muy característica, con sus cubiertas de lastras de piedra oscura y su campo bien cercado. Esta edificación realizada en piedra consta de dos pisos: el inferior o establo y el superior (al que se accede por una escalera exterior), que sirve de almacén y habitación.



Fuera ya de la zona estrictamente pasiega, el Pas discurre al pie del cónico pico Castillo, donde se ubican las cuevas prehistóricas de Pico Viesgo, antes de recorrer todo el valle de Piélagos y desembocar en la bellísima ría de Mogro, junto al parque Natural de las Dunas de Liencres. Practicando turismo por la zona, encontramos gran variedad y calidad, con posibilidades que van desde la pesca del salmón en los cotos del Pas, la visita a los balnearios de Puente Viesgo y Ontaneda, la visita al Parque de la Naturaleza de Cabárceno o la visita al Museo Etnográfico en Vega de Pas. Como puntos de interés arquitectónico también pueden admirarse la Colegiata románica de Castañeda y otras iglesias del mismo estilo en el valle de Cayón, sin olvidarnos de la Plaza típica Montañesa en Vega de Pas y las típicas casonas montañesas antes mencionadas. Los alrededores de Puente Viesgo se presentan como un magnífico lugar para la práctica del senderismo.

Vega de Pas es la principal de las villas pasiegas y nos sorprenderá en seguida por el relativo bullicio de las gentes y, sobre todo, la cantidad de letreros que cuelgan en bares, casas o mesones anunciando la venta de sobaos y quesadas pasiegas, dulces que son un buen reclamo para el turismo, y sus ventas contribuyen a mejorar las duras condiciones de vida de los lugareños, ya que en ningún otro lugar los elaboran como aquí. Los mesones de esta villa también gozan de muy buena reputación en la preparación del lechazo, del asado o de las legumbres. Sus estrechas y empedradas calles del centro urbano convergen en una plaza de casonas de gran belleza arquitectónica, entre las que se encuentra la espadaña de la iglesia parroquial que es del siglo XVII. No nos podemos olvidar de visitar el pequeño museo etnográfico, llamado “Museo de las Tres Villas Pasiégas”, que está instalado en una pequeña ermita y en el que se puede contemplar una reproducción de la típica cabaña pasiega con todos los útiles e instrumentos que utiliza desde hace mucho tiempo la gente del lugar.





CONCEPCIÓN DIEGO DIEGO

Nombre y apellidos:
CONCEPCIÓN DIEGO DIEGO

Localidad de origen del producto:
SELAYA-VILLACARRIEDO

Comarca y provincia del producto:
SELAYA-CANTABRIA

Nombre de la marca:
C.DIEGO

Teléfono de contacto:
606 02 94 49

Productos que elabora:
CARNE VACUNO ECOLOGICO

Lleva toda la vida trabajando con vacas y siempre cumpliendo con los requisitos de ecológico y fue un cambio sencillo, empezó a producir en ecológico en el 2002, la explotación es de ella, siempre ha trabajado en productos rurales, en relación a su formación ha realizado diferentes cursos con UGAM-COAG sobre ecológico además del curso de capacitación agraria realizado por la Consejería.

Este producto se encuentra a lo largo de todo el año. Es un producto que no utiliza productos químicos por su calidad, por ser naturales es beneficioso para la salud, hay estudios que demuestran que es una carne rica en Omega 3.



COVADONGA SAINZ DE LA MAZA

Nombre y apellidos:
COVADONGA SAINZ DE LA MAZA SAÑUDO

Localidad de origen del producto:
VEGA DE PAS

Comarca y provincia del producto:
VEGA DE PAS

Nombre de la marca:
ETELVINA SAÑUDO

Teléfono de contacto:
942 59 50 52 / 669 82 97 78

Productos que elabora:
SOBAOS Y QUESADAS

Lleva 19 años dedicada a la producción de quesadas y yogures en una empresa y desde hace 1 año emprendió el negocio por su cuenta.

Tanto los sobaos como las quesadas son elaboradas con ingredientes ecológicos.





PATRICIA FERNÁNDEZ

Nombre y apellidos:
PATRICIA FERNÁNDEZ EGUIZABAL

Localidad de origen del producto:
VEGA DE PAS

Comarca y provincia del producto:
VEGA DE PAS

Nombre de la marca:
LA PIZPIRETA

Teléfono de contacto:
657 08 03 65

Correo electrónico:
sinpatrici@hotmail.com

Productos que elabora:
**PEQUEÑOS FRUTOS,
ARÁNDANOS Y GROSELLAS**

Su afán por vivir en el campo le hizo buscar alternativas a su trabajo. Así buscó como fuente de ingresos el cultivo de pequeños frutos silvestres que ya conocía. Empezó a plantar en el 2006 y 2007 en el 2009 recogió los primeros frutos para comercializar, pero la mejor producción fue la del 2010, trabaja sola. Es un producto elaborado con mucho cariño y respetando al máximo el cuidado del medioambiente.

La época de recolección es entre julio y octubre, son productos ricos en antioxidantes, beneficiosos para la vista.



TERESA GÓMEZ LÓPEZ

Nombre y apellidos:
TERESA GÓMEZ LÓPEZ

Localidad de origen del producto:
VIAÑA

Comarca y provincia del producto:
VEGA DE PAS

Nombre de la marca:
"GANADERÍA EL PUERTO"

Teléfono de contacto:
699 30 75 96

Correo electrónico:

Productos que elabora:
**VENTA DIRECTA DE CARNE
ASTURIANA DE LOS VALLES**

Quería rentabilizar su ganado y la alta calidad de su carne. Así, comenzó a producir hace 3 años de forma autónoma. Su producto se elabora con pastos de la Vega del Pas y consigue un sabor suave.

Estos productos tienen alto contenido en Omega 3.





M^a TERESA VAZQUEZ LOZANO

Nombre y apellidos:

M^a TERESA VAZQUEZ LOZANO

Localidad de origen del producto:

LA MONTAÑA-TORRELAVEGA

Comarca y provincia del producto:

BESAYA-TORRELAVEGA

Nombre de la marca:

HERMANOS SAEZ

Teléfono de contacto:

606 92 79 72

Productos que elabora:

QUESO DE OVEJA Y CABRA

Su idea era crear un trabajo no sujeto a la incertidumbre del paro y aprovechar las fincas familiares. Utiliza leche de su propia granja, cuajo de origen animal fermento láctico y sal.

Para elaborar un buen queso hay que controlar todo el proceso desde el ordeño, por lo que todo su queso esta elaborado con leche de su explotación.



ANA ISABEL RIOS BARQUIN

Nombre y apellidos:

ANA ISABEL RIOS BARQUIN

Localidad de origen del producto:

LIERGANES

Comarca y provincia del producto:

LIERGANES-CANTABRIA

Nombre de la marca:

GANADERIA ALGE

Teléfono de contacto:

669 99 87 37

Correo electrónico:

Productos que elabora:

**VENTA DIRECTA DE CARNE
ASTURIANA DE LOS VALLES**

Se decidió a emprender en el negocio cuando vio que el precio de la carne estaba sujeto a las fluctuaciones del mercado. Comprobó que si lo vendía a las carnicerías el precio aumentaba considerablemente.

Sus animales están alimentados básicamente con pastos de la zona de Liérganes intentando sacar la mejor calidad de la carne alimentando a sus animales con productos de la zona y recurriendo lo mínimo posible al almacén.



La Despensa femenina del Turismo Rural

COFINANCIADO POR:



FEADER
Estrategia Investida en las zonas rurales

