

LA DESPENSA FEMENINA DEL TURISMO RURAL



La  
Despensa  
Femenina  
de

# CERDANYA

UN CATÁLOGO DE PRODUCTOS DE MUJERES DE  
CATALUÑA 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.

### LA CERDANYA, EL GRAN VALLE DE LOS PIRINEOS

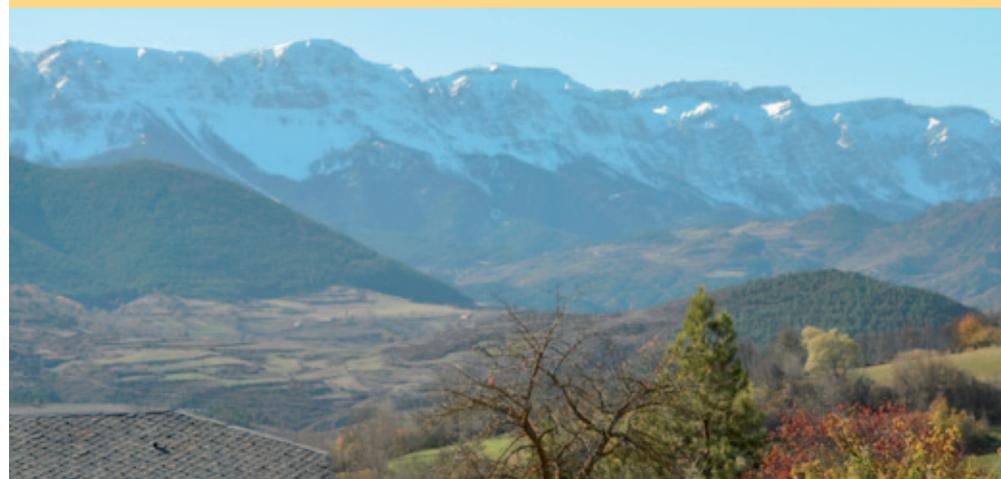
La Cerdanya comarca catalana, natural por excelencia, forma una unidad fisiográfica definida por unos rasgos orográficos, climáticos e históricos que le otorgan un carácter muy particular. Integrada, principalmente, por el alto Valle del Segre, la Cerdanya es uno de los valles más anchos de Europa, donde destacan su altitud mínima (unos mil metros), su orientación de este a oeste y una elevada insolación del orden de unas 3.000 horas de sol al año.

Una de las singularidades de la comarca se basa en su peculiar división administrativa: a pesar de ser un valle claramente delimitado tanto desde el punto de vista geográfico, como histórico y cultural fue absurdamente dividida por la frontera entre España y Francia por el Tratado de los Pirineos (1659), y además posteriormente también, dividida entre dos provincias la de Girona y la de Lleida (1833). Mas curiosa aún si cabe la situación de la villa de Llívia enclavada en territorio del estado francés, consecuencia del mismo tratado de los Pirineos. Estas divisiones no impiden las relaciones e intercambios fluidos entre sus habitantes, y es muy palpable el sentimiento entre sus gentes de una cierta identidad común de pertenencia a una única Cerdaña, por encima de cualquier separación administrativa.

### PRINCIPALES RIQUEZAS NATURALES Y MEDIOAMBIENTALES

Hablar de Cerdaña, es hablar de nieve, montaña, ríos, prados alpinos, bosques frondosos, en conclusión un conjunto de paisajes únicos.

El conjunto montañoso está conformado por la Sierra del Cadí (mitad occidental), la Sierra del Moixeró y otros macizos más orientales como la Tossa de Alp y el Puigllançada, y el macizo de Pedraforca, ya dentro del Berguedà.



La diversidad y belleza paisajística es muy evidente: desde los rasgos puros del mediterráneo hasta los prados alpinos a pie de altas cumbres, todo encontrándonos con bosques submediterráneos, hayedos, bosques boreales de pino rojo y los bosques de coníferas sub-alpinos, con el pino negro y el abeto. La vegetación del se considera de especial interés, pues las bajas temperaturas, así como la alta humedad de la zona y su altitud han contribuido a la existencia de especies que no son propias del área del mediterráneo, sino del norte de Europa y de las altas montañas europeas o alpinas.

Por una parte la depresión formada por la cuenca del Segre, es llana e intensamente explotada por el hombre, y por otra parte las vertientes montañosas que la enmarcan, con un tradicional aprovechamiento de bosques y prados. Su clima varía considerablemente según el relieve. Las vertientes elevadas poseen un clima de alta montaña, mientras que las vertientes inferiores y la llanura gozan de un clima mediterráneo con tendencia continental de montaña media, con inviernos fríos y veranos frescos. Las precipitaciones son abundantes durante todo el año aunque durante el invierno suelen concentrarse en las zonas altas, adoptando formas de nieve.

#### **POBLACIÓN DE LA COMARCA**

La población de la Cerdanya es de 18.549 (2010)

#### **PRINCIPALES ATRACTIVOS TURÍSTICOS**

La Cerdanya es un lugar ideal para disfrutar del deporte en un entorno único, un entorno que nos ofrece un gran abanico de posibilidades para realizar cualquier tipo de deporte, rutas en BTT, senderos de pequeño y gran recorrido, esquí nórdico, esquí alpino, campos de golf, hípica, pesca, alpinismo, escalada, raquetas, el encanto de sus paisajes, de sus pueblos, de su capital Puigcerdà, de sus montañas, ideales para los deportes de montaña, el esquí, el excursionismo, su gastronomía singular, y muy ligada a las producciones locales tradicionales. Su red de casas de turismo rural y su rico patrimonio arquitectónico hace de la Cerdanya un destino turístico de primer orden.

#### **PRINCIPALES ACTIVIDADES ECONÓMICAS**

La economía tradicional, basada en la agricultura, la ganadería y la explotación forestal, ha sufrido una notable regresión en los últimos años. La industria textil, maderera y la de la construcción absorbe una parte importante de la población activa aunque la mayor parte de ésta se encuentra ocupada en el sector de los servicios, y en concreto el turismo. El clima, el paisaje y la presencia de las estaciones de esquí de la Molina y la Masella la han convertido en un importante destino de ocio y en un centro importante de segundas residencias. Además, la



apertura del túnel del Cadí que acortan considerablemente el tiempo de viaje hasta Barcelona y el resto de Cataluña ha provocado una importante reactivación económica consolidando el turismo como principal fuente de riqueza. Existe un amplio abanico de establecimientos de turismo rural, con ya bastantes años en funcionamiento y que ofreciendo servicios de muy alta calidad.

#### **PRINCIPALES PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS**

La agricultura se basa principalmente en el cultivo de cereales y forrajes para el ganado. La ganadería se reparte entre el ganado vacuno de carne, leche, y ovino, y también el ganado caballar para carne. Los cultivos hortícolas están muy condicionados por la climatología, y están muy orientados al autoconsumo o al abastecimiento local. Algunos productos locales apreciados son la col de Cerdanya. La celebre Pera de Puigcerdà tiene una producción escasa y se consume a nivel local. La elaboración de quesos es una actividad consolidada y con mucho prestigio, cuya producción no solo se consume a nivel local sino que se comercializa en parte también fuera de la Cerdaña.





## NURIA TRIAS LLOP

Nombre y apellidos:  
**NURIA TRIAS LLOP**

Localidad de origen del producto:  
**LA FATARELLA**

Comarca y provincia del producto:  
**TERRA ALTA, TARRAGONA**

Nombre de la marca:  
**S.A.T. LLOPIS**

Teléfono de contacto:  
**T. 977 41 34 29 M. 690 67 73 61**

Correo electrónico:  
**sagalobal@msn.com**

Productos que elabora:  
**MERMELADAS, LICORES  
TRADICIONALES**

Lo que más le gusta de la elaboración de sus productos es poderles dar a conocer a la gente y obtener una fidelidad y reconocimiento por parte del trabajo bien hecho. El orgullo de saber que se cultivan en sus fincas con los mínimos tratamientos y elaborados artesanalmente como lo hacían sus abuelas, es también una señal de identidad.

Alimentos naturales producidos de forma sostenible y elaborados sin aditivos artificiales.

Se trata de una pequeña empresa familiar que pretende dar a conocer los productos del campo aprovechando diversas variedades autóctonas de árboles que se cultivaban de manera totalmente tradicional y que dan lugar a unas mermeladas y licores con un sabor único y diferenciado.

**C/ Sant Andreu, 4  
43781 La Fatarella (Terra Alta, Tarragona)**



## CRISTINA ALVAREZ RODRIGUEZ

Nombre y apellidos:  
**CRISTINA ALVAREZ RODRIGUEZ**

Localidad de origen del producto:  
**MERANGES**

Comarca y provincia del producto:  
**LA Cerdanya, GIRONA**

Nombre de la marca:  
**FORMATGES VALL DE MERANGES**

Teléfono de contacto:  
**T. 972 14 12 92 M.640 60 14 56**

Correo electrónico:  
**formatgesvalldemaranges@hotmail.com**

Productos que elabora:  
**QUESOS DE OVEJA CON LECHE CRUDA,  
PROCEDENTE DE NUESTRA PROPIA  
EXPLORACIÓN, TRANSFORMAN LA TOTALIDAD  
DE NUESTRAS 500 OVEJAS. EL REBAÑO SALE  
CADA DÍA A PASTAR FUERA LO QUE APORTA  
CALIDAD A NUESTRO PRODUCTO.**

Desde su incorporación a la explotación, se ha adaptado a una vida totalmente diferente y a pesar de las complicaciones es muy gratificante, aunque está ligada a trabajar a diario. Desde el principio intentó aportar ideas y esfuerzo para que funcionase el proyecto. Su idea es romper con el mito de que el campo ya no tiene mucho que aportar. El éxito ha estado en adaptarse a los nichos de mercado del campo catalán.

Uno de nuestros objetivos principales es la de explotar los productos de calidad y valorizar el producto auténtico de la Cerdanya.

**Mas del Sisco, s/n  
17539 Girul –Meranges  
(Cerdanya, Girona)**





## MARIA TERESA MOIX ALBAIGÉS

Nombre y apellidos:  
**MARIA TERESA MOIX ALBAIGÉS**

Localidad de origen del producto:  
**ALCOVER**

Comarca y provincia del producto:  
**ALT CAMP, TARRAGONA**

Nombre de la marca:  
**MEL EL REMEI**

Teléfono de contacto:  
**977 84 63 02 / 675 12 58 20**

Correo electrónico:  
**joanmaapis@yahoo.es**

Productos que elabora:  
**MIEL Y OTROS PRODUCTOS DE LA COLMENA**

La miel se no se refina ni se le añade ningún ingrediente, con lo que aporta y conserva todo su potencial nutritivo, muy superior a las mieles que mayoritariamente se encuentran en las grandes superficies comerciales.

Elaboran la miel de las montañas de Prades, una zona con un gran potencial para la elaboración de la miel. Ofrecen diferentes productos de la colmena como miel, jalea real, velas de cera, etc.

Hacen venta directa durante todo el año en la explotación y a domicilio. Venden a cooperativas y algunos establecimientos. También se mueven por ferias en la comarca y Cataluña.

**C/ Bisbe Barberà, 3  
43460 Alcover (Tarragona)**



## PERE RIGAU, CATISALVANS

Nombre y apellidos:  
**PERE RIGAU, CATI SALVANS**

Localidad de origen del producto:  
**GIRONÈS**

Comarca y provincia del producto:  
**GIRONA, CATALUNYA**

Nombre de la marca:  
**CERDO CON MARCA Q**

Teléfono de contacto:  
**972 21 55 06 / 627 43 06 39**

Web:  
**www.carnspererigau.com**

Correo electrónico:  
**info@carnspererigau.com**

Productos que elabora:  
**ARTESANÍA ALIMENTARIA  
PRODUCTOS COCIDOS Y CURADOS  
DERIVADOS DEL CERDO**

Sus cerdos son de una calidad genética cuidada (ibérico, duroc y mallorquín) que determina una carne con características especiales, de las que destaca la presencia de grasa infiltrada. Esta presencia de grasa en toda la musculatura del animal determina una carne más jugosa, tierna y de sabor agradable.

Alimentan su cerdos con productos naturales de rica aportación de ácidos grasos Omega 6 y Omega 3, cuidando la proporción. Este hecho nos permite presentar al consumidor una carne de cerdo con un perfil de ácidos grasos insaturados y una grasa de calidad cardiosaludable. Forman parte del Gremio de Carniceros de Girona. Productos cocidos y curados derivados del cerdo.

Comercialización y otros puntos de venta  
Hacemos venta directa durante todo el año de nuestros productos en nuestras tiendas.

**Av. Jaume I, 68. Girona, 17002**

**Horarios:**

**De lunes a sábado, de 9.00 h a 21.00 h.**





## GEMMA GARCIA MOSTEIRO

Nombre y apellidos:  
**GEMMA GARCIA MOSTEIRO**

Localidad de origen del producto:  
**BONASTRE**

Teléfono de contacto:  
**977 65 76 87 / 636 99 21 29**

Correo electrónico:  
**mosteirocar@hotmail.com**

Productos que elabora:  
**CALÇOTS, TOMATES, HORTALIZAS**

Ser "pagesa" es una opción como cualquier otra. Tenemos que mejorar la imagen que transmitimos los agricultores y agricultoras por eso tenemos que cuidar la imagen de los productos que realizamos. No podemos producir productos de segunda, porqué no tendremos futuro como empresa agraria. Tenemos que garantizar la seguridad alimentaria, la calidad... seguro que los consumidores lo acabaran valorando en su justa medida.

Al comercializar dentro de canales cortos nuestros productos llegan al máximo de sus potencialidades organolépticas y nutritivas.

Le gusta el trabajo con mujeres y ha sido un éxito contar con mano de obra femenina por su concepto de responsabilidad y son muy trabajadoras...

**Urbanitzacio la Vinya. Carrer Lleida 106/5  
43884 Bonastre (Baix Penedès, Tarragona)**



## DOLORS TOLÓ CIERCO

Nombre y apellidos:  
**DOLORS TOLÓ CIERCO**

Localidad de origen del producto:  
**LA PLANA DE MONT-ROS**

Comarca y provincia del producto:  
**PALLARS JUSSÀ, LLEIDA**

Nombre de la marca:  
**CA D'ANTEMA**

Teléfono de contacto:  
**973 66 30 55 / 609 67 28 62**

Correo electrónico:  
**miquel\_pero@hotmail.com**

Productos que elabora:  
**EMBUTIDOS Y OTROS ELABORADOS  
CÁRNICOS, PRODUCIDOS DE FORMA  
ARTESANAL**

La satisfacción de poder comercializar directamente los productos de sus granjas, carne de ovino, cerdo y vacuno, combinando esta materia prima de gran calidad con la fuerte tradición de elaboración de embutidos que existe en la comarca catalana del Pallars.

Siguiendo la tradición de la producción artesanal local en sus elaborados, no se utilizan aditivos artificiales.

En especial hacen productos exclusivos del Pallar y no se producen en el resto de Cataluña. Uno de ellos es el Xolís - embutido elaborado con las carnes más magras y de calidad del cerdo, sal y pimienta, embutido en tripa natural. El secreto de este xolís es la operación del secado, un mínimo de tres meses a una altitud de 1300 m, que le da un aroma característico y la girella: el único embutido que se elabora con carne de cordero.

**Casa Antema, LA PLANA DE MONT-ROS  
(Pallars Jussà, Lleida) 25510**





## ESTHER PEREZ DIAZ



Nombre y apellidos:

**ESTHER PEREZ DIAZ**

Localidad de origen del producto:

**SANT BOI DE LLOBREGAT**

Comarca y provincia del producto:

**BAIX LLOBREGAT**

Nombre de la marca:

**MENESTRA MONTSERRAT**

Teléfono de contacto:

**630 80 64 59**

Correo electrónico:

**menestramontserrat@hotmail.com**

Productos que elabora:

**PREPARADOS HORTÍCOLAS CUARTA GAMA, HIERBAS PARA CALDO, ZANAHORIAS ETC...**

Lo que más le gusta es ir a mercabarna a coger pedidos del día y tratar con la gente. El trato humano que aporta la comercialización directa.

Las hortalizas se trocean y envasan para su consumo. El producto mantiene sus propiedades naturales y frescas, pero con la diferencia que ya viene lavado, troceado y envasado, siguiendo protocolos rigurosos de calidad y selección de la materia prima. Todo lo que sea facilitar el que se consuman más hortalizas es muy positivo para la salud y para que conservemos nuestra rica dieta mediterránea.

El ritmo de vida actual de nuestra sociedad comporta que en general se dedica menos tiempo a la cocina que antaño, por lo que cada vez estos productos son más solicitados, ya que, ofrecen comodidad, ahorro de tiempo y una presentación saludable.

**Menestra Montserrat**  
**Districte Marina, 20**  
**08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona)**



## SARA PETIT BORDES



Nombre y apellidos:

**SARA PETIT BORDES**

Localidad de origen del producto:

**SANT MARTÍ DE MALDÀ**

Comarca y provincia del producto:

**L'URGELL, LLEIDA**

Nombre de la marca:

**OLIS DURAN S.L.**

Teléfono de contacto:

**973 33 12 04 / 677 82 12 67**

Web:

**www.moliduran.com**

Correo electrónico:

**moliduran@moliduran.com**

Productos que elabora:

**ACEITE VIRGEN EXTRA (PRODUCCIÓN ECOLÓGICA)**

Aceites duran SL es una pequeña empresa familiar que se dedica al cultivo del olivo mediante agricultura ecológica. Hacen Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico en su propio molino (Molino Duran)".

Este año han comenzado a hacer vino blanco y negro ambos también procedentes de sus fincas ecológicas. Aunque esta actividad viene de sus abuelos, ellos lo retomaron hace 12 años, y convencidos de hacerlo en el camino de la agricultura ecológica, que si bien plantea unos retos y problemas concretos, también recompensa mucho y contribuye a la sostenibilidad.

También les motiva especialmente el cubrir todo el ciclo de vida de sus productos, desde la plantación hasta la mesa.

**Plaça Major 7**  
**25344 Sant Martí de Maldà (L'Urgell, Lleida)**





*La Despensa  
femenina del  
Turismo  
Rural*

## ANNA ESPELT DELCLOS

Nombre y apellidos:

**ANNA ESPELT DELCLOS**

Localidad de origen del producto:

**VILAJUÏGA**

Comarca y provincia del producto:

**ALT EMPORDÀ, GIRONA**

Nombre de la marca:

**ESPELT VITICULTORS S.L.**

Teléfono de contacto:

**972 53 17 27**

Página web:

**www.espeltviticultors.com**

Correo electrónico:

**info@espeltviticultors.com**

Productos que elabora:

**VINOS DE LA D.O. EMPORDÀ**

El amor a la tierra está en el origen de su trabajo. De este amor han obtenido la certeza de que no se puede ir contra la naturaleza. Hay que sacar el máximo partido a la tierra de este país seco, y luego darle filosofía propia. Hay que saber que hacer antes de plantar, cómo abonar, qué sistema de poda emplear, saber el momento justo de la vendimia... Porque el vino se hace en la viña. Esa es la mayor sabiduría del viticultor.

Dicen del Empordà que es un país de lunáticos, de alocados. Un país en el que la "rauxa" (arrebato) domina el carácter de sus gentes. Es ese rasgo de carácter el que les ha llevado a plantar viñas en esta tierra dura de pelar, a buscar el entorno preciso, junto al Cap de Creus, donde las cepas crecen contemplando un paisaje de gran belleza. De este arrebato y de la belleza surge un vino que por fuerza transmite carácter y poesía.

**Mas Espelt**

**17493 Vilajuïga (Alt Empordà, Girona)**



## PILAR MATEU ORIOL

Nombre y apellidos:

**PILAR MATEU ORIOL**

Localidad de origen del producto:

**JUNCOSA DE LES GARRIGUES**

Nombre de la marca:

**FRUITS SECS CAL ESQUERRE /**

**PETIT RACÓ DE LES GARRIGUES**

Teléfono de contacto:

**973 12 82 08**

Correo electrónico:

**qmateu@gmail.com**

Productos que elabora:

**GARRAPIÑADAS**

Juncosa es Agrícola y también ganadera, dentro la agricultura se cultiva el almendro. Pilar Mateu es cotitular con su marido de unas fincas que explotan conjuntamente, siguiendo todos los requisitos que pide la Producción Integrada.

Los beneficios de los frutos secos son muy grandes para nuestra salud. Su alto contenido en hidratos de carbono, proteínas vegetales, vitaminas y minerales, hacen que tengan un papel muy importante en la dieta mediterránea, contribuyendo eficazmente a un equilibrio en la dieta diaria. El hecho de que los frutos secos se produzcan bajo el reglamento de la producción integrada garantiza que no existe ninguna traza de residuos químicos en ellos y que se han producido con criterios de sostenibilidad de cara a conservar el medio ambiente de nuestra comarca.

Almendra "langueta o marcona" "Petit Racó de les Garrigues".

**C/ Esport, 4. 25165, Juncosa  
(Les Garrigues, Lleida)**



# La Despensa Femenina del Turismo Rural

COFINANCIADO POR:



FEADER:  
Europa Invirtiendo en las zonas rurales.

