

LA DESPENSA FEMENINA DEL TURISMO RURAL



La Despensa femenina del

JERTE

UN CATÁLOGO DE PRODUCTOS DE MUJERES DE
LA COMUNIDAD AUTÓNOMA QUE ENRIQUECEN
Y 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 comarca de la Vera situada en el noreste de la Provincia de Cáceres. Consta de 19 pueblos y 2 entidades locales en total unos 26104 habitantes. Jaraíz de la Vera es la principal localidad con 7576 habitantes. Limita por el noroeste con la comarca extremeña del Valle del Jerte, al norte con la comunidad autónoma de Castilla y León, con la Provincia de Toledo por el este, con Plasencia al oeste y al sur con la comarca extremeña de Campo Arañuelo. Su proximidad con Madrid y su privilegiado entorno natural, ha convertido la comarca en un lugar cada vez más destinado a residencia de fin de semana.

Los pueblos de la comarca están situados en la vertiente sur de la Sierra de Gredos, circunstancia que ha determinado el clima y el medio natural característicos de este territorio. Hacia el sur de la comarca se encuentra el río Tiétar en el que desembocan las gargantas y arroyos que nacen en la sierra. Su economía ha dejado de ser eminentemente agraria para dedicarse al turismo rural, de naturaleza y a la elaboración de productos artesanales con las materias primas de la zona, leche de cabra, higos, castañas, cerezas, frambuesas, pimientos, kiwi, siendo el pimentón de la Vera uno de sus productos más conocidos.

La Vera es quizás la comarca con más gargantas de la península. A media altura, el promedio de distancia entre ellas es inferior a 4 Kms. Cinco de sus poblaciones han sido declaradas Conjunto Histórico Artístico. Numerosos monumentos, bellísima arquitectura popular, sorprendente naturaleza. Échele un vistazo. ¡Asómese a La Vera y verá lo que es bueno!





JULIA LEAL PÉREZ

Nombre y apellidos:

JULIA LEAL PÉREZ

Localidad de origen del producto:

GUIJO DE SANTA BARBARA

Comarca y provincia del producto:

COMARCA DE LA VERA, CÁCERES

Nombre de la marca:

SABORES DEL GUIJO

Teléfono de contacto:

927 56 02 82

Correo electrónico:

info@casa-alonso.com

Productos que elabora:

CASTAÑAS EN ALMIBAR, HIGOS EN

ALMIBAR, MERMELADAS DE CEREZA,

FRAMBUESA, CABELLO DE ANGEL,

ETC... LICOR DE GLORIA

Julia comienza su actividad de elaboración de productos entorno a 1975, mujer inquieta y emprendedora, y teniendo a su disposición distintas frutas que su familia cultiva decide, empezar a elaborar desde mermeladas, almibares, licores, de ellas debido sobre todo a la necesidad de conservar frutas para otras épocas del año, tradición muy arraigada en la comarca. Este trabajo lo realiza junto a su marido e hijos. Todos han recibido formación para mejorar sus elaborados y conservación.

La época de recolección de sus productos para elaborar estas ricas mermeladas, almibares y licores son la época estival veraniega y los primeros días de octubre, para que durante todo el año se pueda disponer de sus productos. La naturalidad y no contenido en conservantes ni azúcares añadidos hace de que sus mermeladas, licores y almibares puedan ser consumidos por todos.



**CASTAÑAS
AL CARAMELO**



LICOR GLORIA



MERMELADA DE FRAMBUESAS



ANGELA MARTÍN MARTÍN

Nombre y apellidos:

ANGELA MARTÍN MARTÍN

Localidad de origen del producto:

ROBLEDILLO DE LA VERA

Comarca y provincia del producto:

COMARCA DE LA VERA,

PROVINCIA DE CÁCERES

Nombre de la marca:

PANADERIA NAVAS CORREAS

Teléfono de contacto:

649 85 55 34

Productos que elabora:

**PERRUNILLAS, MANTECADOS,
PASTAS DE ALMENDRA, FLORETAS,
MADALENAS, CANALONES
Y HUESECILLOS**

La elaboración de dulces la comienza su suegra, hace más de 25 años. Hace unos ocho años que Angela le toma el testigo junto a su marido en la elaboración de dulces artesanales y pan.

Su formación es la más antigua, la oral, tradición y costumbres se mezclan con la manipulación de alimentos que han transmitido desde antaño las mujeres del pueblo para celebrar fiestas y agapes.



MARIA DEL CARMEN RIVERIRO

Nombre y apellidos:

MARIA DEL CARMEN RIVERIRO TIMÓN

Localidad de origen del producto:

VILLANUEVA DE LA VERA

Comarca y provincia del producto:

COMARCA DE LA VERA,

PROVINCIA CÁCERES

Nombre de la marca:

LA QUESERA DE LA VERA

Teléfono de contacto:

927 56 65 59

Correo electrónico:

info@laqueseradelavera.es

Productos que elabora:

**QUESOS, FRESCO, CURADOS
Y SEMICURADOS**

Andiciliquam auta voluptaquam arunt veligen ihicit errorem fugiam sitam quatiur, occum dolorecus nobit volorehendis si berrumq uatium velicae officii ullora di iditatur ra quibus id ercipsam exereiur?

Harum qui officipsam es dit, sitis mi, offic tem illore digenderovit qui delitate venis volupit expeditetusa volorem et est porectatio te sim quam, quatquos nonsed minte as mosam, optio oditatur seniaspit equunt dit latur, volor sequi ut fuga. Itaeptat volesed mo et qui voluptate peria volupta temodisti quis vit etur rest exerrovid ut exereperibus vent.

Ne preicitis plit, il il iusanimus nullupis et ra volupta illaciis acepres est qui atur, commolores im quias ero destion cullate res

La Despensa femenina del Turismo Rural

COFINANCIADO POR:

