

LA DESPENSA FEMENINA DEL TURISMO RURAL

*El
Rebost
femení
de*

**LA SERRA DE
TRAMUNTANA**

UN CATÀLEG DE PRODUCTES DE DONES
INNOVADORES DE LA NOSTRA ILLA,
QUE ENRIQUEIXEN EL PAISATGE I LA NATURA
D'AQUESTA COMARCA TURÍSTICA



INTRODUCCIÓN

REBOST DE LA SERRA DE TRAMUNTANA

La presencia de les dones en la producció d'aliments és un fet inqüestionable en la història de la humanitat. Des de la producció propera d'aliments per a la família fins a la decisió quotidiana de la cuina col·lectiva, elles en són les protagonistes.

El projecte Rebost de la Serra de Tramuntana (emmarcat en el projecte La Despensa Femenina) s'inicia dins la Confederación de Mujeres del Medio Rural CERES en cooperació amb el Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino i l'organització d'agricultors i ramaders COAG per a posar en marxa una experiència pilot en distintes comarques de turisme rural i natural de l'Estat Espanyol.

Es tracta d'ajuntar una selecció de productes agraris fets per dones de cada comunitat autònoma en un catàleg per a oferir-lo a una xarxa d'establiments turístics d'una comarca natural concreta. Així, les nostres produccions aportaran un valor afegit a l'oferta d'aquesta comarca i d'aquests establiments.

La xarxa d'establiments col·laboradors de Rebost de la Serra de Tramuntana oferim aquest catàleg on donam a conèixer la varietat de productes i a la vegada les dones que els elaboren i el valor de nutrició i de sostenibilitat que aporten al territori on s'estan produint.

D'aquesta manera, el/la visitant o turista que adquireixi alguns dels productes del catàleg rebrà a canvi informació sobre la riquesa de l'agricultura i la ramaderia que produeixen les dones en aquest territori i podrà conèixer la importància de les pageses en el manteniment d'un medi rural viu.

Amb aquest catàleg ens volem acostar a la societat consumidora. Perquè es conegui el paper de vertebradores de la societat rural de les dones i també transmetre la importància del consum de productes locals de cada territori a la seva temporada. Convertint tots els membres de la cadena de l'alimentació en participants actius i allunyant-nos dels conceptes de la globalització que decideixen sobre els nostres hàbits de consum i en molts casos, també sobre la nostra seguretat alimentària.

SERRA DE TRAMUNTANA

El passat mes de juny de 2011, la Serra de Tramuntana va ser declarada Patrimoni de la Humanitat, en la categoria de paisatge cultural pels seus valors paisatgístics, culturals, històrics i etnològics.

La Serra està situada a la zona nord de l'illa, formada per un paisatge singular, producte de la feina de les distintes generacions i usos. Actualment encara suposa una font de recursos agraris, forestals i ramaders considerables, així mateix s'ha de destacar la importància dels valors mediambientals, amb gran diversitat de flora i fauna i la importància dels recursos hídrics per a tota la illa de Mallorca.

L'element que identifica sobretot el seu paisatge, és el gran nombre de marjades, construccions fetes de pedra en sec amb la finalitat d'habilitar el terreny i possibilitar el cultiu, encara que gran part d'elles a l'actualitat no són explotades per les dificultats de mecanitzar les labors agrícoles.

La singularitat de la Serra permet la convivència d'una agricultura tradicional, amb manteniment de cultius d'oliveres mil·lenàries, garrovers, petits horts, tarongers i explotacions ovines extensives, amb nous usos dirigits a activitats turístiques, tals com agroturismes, Ruta de la Pedra en Sec, oferta de refugis, gastronomia, etc.

Els principals atractius turístics són La Cartoixa de Valldemossa, La Granja d'Esporles, Camí de l'Arxiduc, la finca pública de Raixa i els jardins d'Alfàbia. L'àrea protegida comprèn una extensió de 109.000 hectàrees i una població de 128.000 habitants.





APOL·LÒNIA FIGUERA VAQUER

Nom i llinatges:
APOL·LÒNIA FIGUERA VAQUER

Localitat d'origen del producte:
PORRERES

Comarca i província del producte:
MALLORCA

Nom de la marca:
AGROMART

Telèfon de contacte:
630 83 08 76

Correu electrònic:
agromart2010@gmail.com

Productes que elabora:
**TOMÀTIGA, COGOMBRE, CEBA,
POMES, ALBERCOCS, MELICOTONS**

Apol·lònia es va iniciar en l'horticultura en l'empresa familiar després de cursar enginyeria tècnica. Ha participat en la creació d'una societat agrària junt amb altres pagesos del seu entorn, a través de la qual estan impulsant la venda directa dels seus productes a la pròpia explotació.



ISABEL VICENS GELABERT

Nom i llinatges:
ISABEL VICENS GELABERT

Localitat d'origen del producte:
INCA

Comarca i província del producte:
MALLORCA

Nom de la marca:
AGROMALLORCA

Telèfon de contacte:
971 26 38 89

Correu electrònic:
info@agromallorca.com

Productes que elabora:
**CARABASSÍ, COGOMBRE, PEBRE,
ALBERGÍNIA, TOMÀTIGA DE
RAMALLET, FRUITA**

Isabel va continuar l'activitat agrària del seu pare i actualment gestiona directament l'explotació familiar, dedicada al cultiu de fruiters i hortalisses, intensius i a l'aire lliure. Baix la seva gestió, a l'explotació s'estan desenvolupant iniciatives en nous cultius i noves tecnologies.





MAGDALENA MAYOL

Nom i llinatges:
MAGDALENA MAYOL

Localitat d'origen del producte:

MONTUÏRI

Comarca i província del producte:

MALLORCA

Nom de la marca:

MALLORCA VERDA

Telèfon de contacte:

615 25 94 79

Correu electrònic:

mallorcaverda@gmail.com

Productes que elabora:

SALS AROMÀTIQUES

Na Magdalena fa més de 10 anys va iniciar un projecte de la Iniciativa Comunitària Equal, a través del qual es va constituir un grup de dones amb la finalitat d'elaborar i transformar productes agroalimentaris que, encara que coneguts i consumits habitualment pels habitants de l'illa, no s'havien rendibilitzat perquè no es comercialitzaven. La matèria prima de les sals aromàtiques procedeix de les Salines d'Es Trenc.



XANTHE JEFFRIS

Nom i llinatges:
XANTHE JEFFRIS

Localitat d'origen del producte:

POLLENÇA

Comarca i província del producte:

MALLORCA

Nom de la marca:

MORELL NOU

Telèfon de contacte:

618 86 00 90

Correu electrònic:

morellnou@hotmail.com

Productes que elabora:

**FINCA ECOLÒGICA D'OVÍ, OLIVERES,
FRUITA SECA, ALVOCATS**

Xanthe participa des de fa anys en l'explotació familiar, dedicada a pastures, olivar, fruita seca, alvocats i ramat oví ecològic. La ubicació de la finca, en un paratge inigualable de la Serra de Tramuntana, la fan idònia per a realitzar-hi visites turístiques guiades, inclús amb la possibilitat de degustació dels productes de l'explotació.





MIREIA OLIVER

Nom i llinatges:
MIREIA OLIVER

Localitat d'origen del producte:
ALGAIDA

Comarca i província del producte:
MALLORCA

Nom de la marca:
CAN MAJORAL

Telèfon de contacte:
971 66 58 67

Correu electrònic:
celler@canmajoral.com

Productes que elabora:
VI ECOLÒGIC

Na Mireia gestiona l'empresa Can Majoral, una petita bodega familiar i un dels màxims exponents del cultiu ecològic de Mallorca.

Tant les vinyes com la bodega es troben a Algaida, un poble amb profundes arrels viticultores que ha sabut mantenir l'ancestral cultura pagesa. El producte està amparat per la Denominació d'Origen Pla i Llevant de Mallorca.



LLUCIA RADO

Nom i llinatges:
LLUCIA RADO

Localitat d'origen del producte:
SANTA MARIA

Comarca i província del producte:
MALLORCA

Nom de la marca:
SES FONTANELLES

Telèfon de contacte:
670 35 83 57

Correu electrònic:
lluciarado@gmail.com

Productes que elabora:
**CONFITURA ECOLÒGICA
DE TARONJA I PRUNA**

Na Lluçia és una jove que s'ha incorporat recentment al sector agrari, amb la finalitat de recuperar la gestió de l'explotació familiar. Aprofitant l'antiga plantació d'albercoquers, pruneres, figueres i tarongers de varietats autòctones, ha millorat el cultiu amb tècniques ecològiques. Actualment elabora confitura ecològica amb el producte de l'explotació, amb l'objectiu d'obtenir un major valor afegit.



MARIA CATALÀ

Nom i llinatges:

MARIA CATALÀ

Localitat d'origen del producte:

VILAFRANCA

Comarca i província del producte:

MALLORCA

Nom de la marca:

MALLORCA VERDA

Telèfon de contacte:

971 56 08 61

Productes que elabora:

OLIS AROMÀTICS

Na Maria va començar l'activitat d'elaboració de productes agroalimentaris, fa 8 anys, a través d'un projecte per a la inserció laboral de dones rurals majors de 45 anys. Elabora olis preparats amb les herbes i espècies que tradicionalment s'empren a l'illa.



MARGALIDA BAUÇÀ

Nom i llinatges:

MARGALIDA BAUÇÀ

Localitat d'origen del producte:

SANT JOAN

Comarca i província del producte:

MALLORCA

Nom de la marca:

MALLORCA VERDA

Telèfon de contacte:

619 75 57 84

Productes que elabora:

ALLIOLIS, CONFITURA D'AMETLA

Na Margalida forma part d'un grup format bàsicament per dones del Pla de Mallorca, la zona agrícola per excel·lència de l'illa, en la qual es conserva la gastronomia i la cultura culinària tradicional. Elabora productes amb matèries primes procedents del Pla, amb característiques que els fan singulars i únics, que recorden els aromes i sabors de la cuina de la nostra illa.

El Rebost femení del Turisme Rural

COFINANÇAT PER:



FEADER
Europa invierte en las zonas rurales

