



NOROESTE DE MURCIA

UN CATÁLOGO DE PRODUCTOS DE MUJERES DE LA
REGIÓN DE MURCIA QUE ENRIQUECEN CON SUS
PRODUCTOS 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 agrupado 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 DEL NOROESTE:

En el sector noroccidental de la Región de Murcia se encuentra la Comarca del Noroeste. Tiene una extensión de 237.900ha, y una población de 74.467 habitantes (INE 2010).

Esta comarca montañosa surge en sus valles al amparo del impresionante macizo de Revolcadores y está formada por seis municipios: Bullas, Calasparra, Caravaca de la Cruz, Cehegín, Moratalla y parte de Mula, limitando con las provincias de Albacete, Granada y Almería.

Es una zona de clima mediterráneo templado, con grandes variaciones de altitud, que permiten disfrutar ocasionalmente de la nieve, durante el invierno, sobre todo en las pedanías altas de Moratalla; Campo de San Juan, el Sabinar y Calar de la Santa, entre otras.

PARAJES DE ENSUEÑO:

La diversidad natural de la flora y fauna existente en la zona, acompañan un paisaje multicolor que varía según la época del año y hacen de la Comarca del Noroeste un escenario perfecto: valles, altas montañas, campiñas, ríos, embalses, huertas, secanos, bosques, etc... todo un muestrario de imágenes que el visitante puede disfrutar.



LAS TIERRAS Y SUS GENTES:

UN MODO DE VIDA

Esta comarca ofrece la oportunidad de conocer los recovecos de la vida rural más tradicional. Cuando paseas por sus rincones, sientes la presencia de un campo vivo, lleno de cotidianos quehaceres agrícolas, ganaderos y forestales que junto al folklore tradicional, nos transmiten un modo de vida tradicional y auténtica.

PRODUCTOS DE LA TIERRA: UNA GASTRONOMÍA CON SABOR PROPIO

Una tierra rica con agua de montaña y libre de contaminación, hacen posible la conservación de variedades de excelente calidad, indispensables para una buena tradición gastronómica. Destacando el extraordinario sabor, del embutido y el jamón serrano de curación natural, producido en las pedanías altas de Moratalla, donde las Mujeres han jugado un papel fundamental, conservando y recuperando la cultura y gastronomía tradicional.



MARY VILLAESCUSA CAMARASA

Nombre y apellidos:

MARY VILLAESCUSA CAMARASA

Localidad de origen del producto:

YECLA

Comarca y provincia del producto:

**COMARCA DEL ALTIPLANO
EN LA PROVINCIA DE MURCIA**

Nombre de la marca:

ANANDA ARTESANIA

Teléfono de contacto:

689 62 98 71

Correo electrónico:

anandaartesanias@hotmail.com
info@anandaartesanias.es

Página web:

www.anandaartesanias.es

Productos que elabora:

**ARTESANOS EN TU PIEL , PRODUCTOS
ECOLÓGICOS: JABONES TERAPÉUTICOS,
CHAMPÚ Y COSMETICA**

**NATURAL, REGALOS, SACOS
TERAPÉUTICOS, ETC**



La fabricación de jabón ha sido una actividad tradicional en muchos hogares del entorno rural de la Región de Murcia. Esta tradición artesana se ha perdido casi por completo y esto le animó a dedicarse profesionalmente a esta actividad. Desde hace varios años decidió crear sus propios jabones incorporando a la sabiduría tradicional, toda la información y la formación relacionada que he ido adquiriendo. Su misión es llevar lo mejor de la naturaleza a tu piel, para hacerte sentir física, mental y espiritualmente, plenamente feliz. Elabora todos mis jabones con plantas medicinales BIO, aceites esenciales naturales, aceites macerados, y una cuidadosa mezcla de aceites vírgenes, leche, miel, rosa mosqueta y un sin fin de componentes naturales que hacen de ellos un producto de máxima calidad, que alimenta y nutre tu piel, siendo respetuosos con el medio ambiente. También te ofrece jabones diseñados especialmente para ti, para los momentos más importantes de tu vida.

Calle General Caballenas
nº 14 bajo



DOLORES DIAZ GÓMEZ

Nombre y apellidos:

DOLORES DIAZ GÓMEZ

Localidad de origen del producto:

TERMINO DE MULA

Comarca y provincia del producto:

**COMARCA DEL NOROESTE DE LA
PROVINCIA DE MURCIA**

Nombre de la marca:

PARAJE EL REJÓN

Teléfono de contacto:

696 24 81 52

Correo electrónico:

doloresdiaz7@hotmail.com

Productos que elabora:

**VISITA GUIADA DE LA EXPLOTACIÓN
FAMILIAR ECOÓGICA**



Hija y nieta de agricultores... se crió en el campo de MULA, viendo a sus padres trabajar la tierra y cuidar del ganado. A pesar de contar con estudios, pronto descubrió que quería dedicarse a trabajar en el campo siguiendo las tradiciones familiares, un trabajo que a pesar de su dureza le hace feliz. Son pocas las mujeres visibles en el medio rural y mi condición de mujer agricultora sorprende, pero está muy orgullosa del trabajo que realiza y espera poder continuar en esta profesión. Siempre ha colaborado en la explotación familiar y hace unos años decidió formarse e incorporarse como autónoma, gestionando su propia explotación ecológica de almendro y vid, como cultivos principales. Tiene muchos proyectos de ampliación y diversificación de actividades; entre las que incluye las visitas guiadas para que todo el mundo pueda conocer y descubrir otras formas de vida y de trabajo, compatibles con el medio ambiente, la naturaleza y la producción de alimentos sanos y ecológicos.

Calle Juan Soler Porras, nº 63 Bullas, 30180



ELVIRA BROTONS PUCHE

Nombre y apellidos:

ELVIRA BROTONS PUCHE

Localidad de origen del producto:

YECLA

Comarca y provincia del producto:

**COMARCA DEL ALTIPLANO
DE LA REGIÓN DE MURCIA**

Nombre de la marca:

ELVIRA VIDRIERISTA

Teléfono de contacto:

968 79 01 26

Correo electrónico:

elvirabrottons@teleyecla.com

Página web:

www.elvira-vidrierista.es

Productos que elabora:

**VIDRIERAS, FUSSING, GRISALLAS,
GRABADOS, MOSAICOS Y JOYERIA
EN VIDRIO Y POLIMEROS**

En cada pueblo, surgen personas con inquietudes artísticas, que se manifiestan de muchas formas; desde pequeña le entusiasma la artesanía, la creación de nuevas formas con sus manos, que embellecen mi alrededor. Lo que empezó por una afición, un interés por la artesanía popular se ha convertido en su trabajo; una actividad que le enriquece y llena día a día. Utiliza técnicas tradicionales en sus creaciones, todas realizadas a mano, inspiradas en mi entorno, en el paisaje de Yecla y de todo el Altiplano de Murcia, en sus gentes y tradiciones populares.

Se trata de productos de artesanía de primera calidad, hechos a mano; donde el cliente puede elegir lo que más le gusta. Existen múltiples creaciones con miles de aplicaciones y usos; decorar, obsequiar y sorprender a quien más quieras en un día especial... Por ello tienen un amplio muestrario de creaciones, que el cliente puede elegir personalmente, convirtiéndose en algo personal y único que hace de los productos artesanos algo distinto, original, que permanece en el tiempo.

Calle Colón, nº 43 bajo



MARÍA VERÓNICA GONZÁLEZ

Nombre y apellidos:

MARÍA VERÓNICA GONZÁLEZ SÁNCHEZ

Localidad de origen del producto:

CALAR DE LA SANTA-MORATALLA

Comarca y provincia del producto:

**COMARCA DEL NOROESTE
DE LA REGIÓN DE MURCIA**

Nombre de la marca:

PANADERIA GONZÁLEZ

Teléfono de contacto:

968 73 80 84

Productos que elabora:

**PAN CASERO EN HORNO DE LEÑA Y
PRODUCTOS DE PANADERIA Y REPOSTERIA**

**TRADICIONAL Y ARTESANA: PAN,
MANTECADOS, SUSPIROS, TORTAS;
DE NUECES, DE MANTECA, DE ACEITE,
ROSCOS DE VINO, DE NARANJA, ETC...**



Vive en el Calar de la Santa, un lugar de maravillosos paisajes, rodeado de montañas, en las pedanías altas del municipio de Moratalla, en el noroeste de la Región de Murcia. Antiguamente, todas las familias, en sus casas disponían de horno de leña y semanalmente realizaban el pan y los dulces típicos, para el consumo familiar. En su casa siempre se ha hecho el pan y dulces, y desde pequeña yo he colaborado en su realización.

Hoy en día es su trabajo, y ciertamente es un placer poder vivir y trabajar en el entorno rural, rescatando las tradiciones y los sabores de mi tierra.

Elabora productos de panadería tradicional, utilizando materias primas de la Región de Murcia que me garantizan la mejor calidad y mantienen los sabores tradicionales de mis productos. En la elaboración utilizo técnicas de amasado tradicional, destacando su cocción en horno de leña; que da un color y un tostado natural al pan y los dulces, que los hace realmente auténticos y deliciosos.

Calle Plaza, nº 24



MARÍA MARTÍNEZ FERNÁNDEZ

Nombre y apellidos:

MARÍA MARTÍNEZ FERNÁNDEZ

Localidad de origen del producto:

CARAVACA DE LA CRUZ

Comarca y provincia del producto:

**COMARCA DEL NOROESTE
EN LA PROVINCIA DE MURCIA**

Nombre de la marca:

MERLOS MARTÍNEZ

Teléfono de contacto:

606 50 88 93

Correo electrónico:

mariacolmenera@hotmail.com

Productos que elabora:

MIEL NATURAL



Desde su infancia vio como se producía miel en casa, algo habitual en muchos hogares del Noroeste. La miel está presente con fuerza en toda la gastronomía de la zona, siendo miles las recetas elaboradas con miel, muchas de ellas heredadas de nuestro pasado árabe; huevos con miel, alfajores, el dulce, aguamiel, cordero con miel, queso con miel, nueces con miel, pepinos con miel etc... Siempre le gustó esta actividad y hoy por hoy es su trabajo. Esta miel se produce en pleno corazón del noroeste; lleno de almendros, frutales, romeros, tomillos y una amplia variedad floral, que dan lugar a gran variedad de mieles con un sabor puro y especial, con miles de aplicaciones gastronómicas.

Esta miel es elaborada de forma artesanal como lo hacían nuestros padres y madres, dejando en nuestro paladar el sabor de la hermosa primavera del noroeste murciano.

La miel que produzco es totalmente natural sin conservantes ni colorantes, siendo un producto altamente recomendable para la salud por su alto valor nutritivo.

Calle República Argentina, nº 10 - 3º A



ANA M^a FERNÁNDEZ

Nombre y apellidos:

ANA M^a FERNÁNDEZ GÓNZALEZ

Localidad de origen del producto:

BULLAS

Comarca y provincia del producto:

**COMARCA DEL NOROESTE
EN LA PROVINCIA DE MURCIA**

Nombre de la marca:

COMESTIBLES BEATRIZ

Teléfono de contacto:

968 65 21 46

Correo electrónico:

hmpina@hotmail.com

Productos que elabora:

**PRODUCTOS HORTICOLAS Y
MERMEJADAS CASERAS**



Hasta hace pocos años la mayor parte de las familias de la zona se dedicaban a producir sus propios alimentos, cultivando sus pequeños huertos, con diversos productos hortícolas, donde encontramos variedades autóctonas de máxima calidad y sabor tradicional; tomates, pimientos, cebollas, ajos, patatas, lechugas, alubias, garbanzos, berenjenas, habas, etc...

Los huertos familiares se están perdiendo y con ellos miles de variedades autóctonas que forman parte de la tradición gastronómica de la zona. Cuando tuvo que decidir en que quería trabajar pensó en seguir cultivando y vendiendo los productos de la zona, y decidió poner una pequeña tienda en el pueblo de Bullas. Estos productos son de máxima calidad y presto especial interés por la recuperación de variedades autóctonas, que hacen diferente a nuestra gastronomía local. La producción es de temporada y son cultivados de forma tradicional y ecológica, lo que nos permite obtener productos únicos, con el sabor auténtico de la huerta.

Calle Mediodía, nº 35



RAFAELA ORTEGA TORRES

Nombre y apellidos:

RAFAELA ORTEGA TORRES

Localidad de origen del producto:

YECLA

Comarca y provincia del producto:

**COMARCA DEL ALTIPLANO
EN LA PROVINCIA DE MURCIA**

Nombre de la marca:

**ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
ECOLOGICO "DEORTEGAS"**

Teléfono de contacto:

968 96 96 44

Correo electrónico:

info@deortegas.com

Página web:

www.deortegas.com

Productos que elabora:

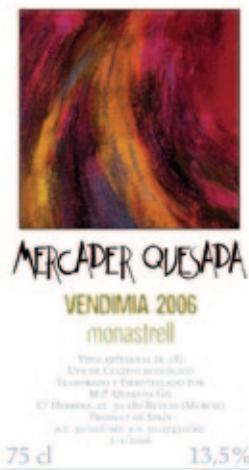
**ACEITE DE OLIVA VIRGEN
EXTRA ECOLOGICO**

La elaboración del aceite se realiza con sus olivos, en nuestra propia finca "Los Pinillos"; ahí tienen una pequeña almazara familiar donde cada año elaboran su cosecha. Es un producto único con un sabor genuino que es la esencia de la gastronomía local.

En la producción de este aceite ecológico desarrollan un proyecto integral de agricultura ecológica y sostenible reutilizando todos nuestros residuos, con el hueso de la oliva, mantienen la calefacción y el agua caliente de nuestras instalaciones, con el orujo y restos de poda, lo compostamos y lo usan como fertilizante para el suelo, cerrando un círculo de integración y desarrollo sostenible que forma parte de nuestra filosofía como personas, como agricultores y como empresa.

Se elaboran aceites de virgen extra ecológicos, en las variedades Arbequina, Picual, Cornicabra y un exquisito Coupage... todos ellos con muy baja acidez y unas características organolépticas espectaculares. Son aceites que sorprenden por su frescura y en boca son redondos y elegantes.

Ctra. del Ardal, Km 5, Paraje "Los Pinillos"



MARÍA PILAR QUESADA GIL

Nombre y apellidos:

MARÍA PILAR QUESADA GIL

Localidad de origen del producto:

BULLAS

Comarca y provincia del producto:

**COMARCA DEL NOROESTE
DE LA PROVINCIA DE MURCIA**

Nombre de la marca:

VINOS "MERCADER QUESADA"

**COSECHA (SIN CRIANZA) Y
SELECCIÓN (CON CRIANZA)**

Teléfono de contacto:

609 12 16 47

Correo electrónico:

pilarquesadgil@mundoenologico.com

Página web:

www.mundoenologico.com

Productos que elabora:

**VINOS TINTOS CON DENOMINACIÓN DE
ORIGEN BULLAS**

La cultura del vino está impregnada en las tradiciones familiares de Bullas; en su caso,

continuó la tradición familiar y se dedica a la producción de vino tinto con denominación de origen de "Bullas". El clima y el paisaje de la zona hacen únicos a nuestros vinos, que saben de manera más especial, paladeando sus matices en plena campiña de Bullas, disfrutando del paisaje, en este rincón del noroeste Murciano.

Todos nuestros vinos son elaborados mayoritariamente con uva Monastrell, conteniendo pequeños porcentajes de Cabernet, Syrah y Merlot. Se trata de vinos tintos de gran calidad e intensa maceración procedentes de viñedos ecológicos, de una denominación de Origen caracterizada por múltiples microclimas; distinta pluviometría y suelo, con características todas ellas particulares para el cultivo de nuestra vid.

Calle Herrera, nº 22



MAGDALENA CABALLERO

Nombre y apellidos:

MAGDALENA CABALLERO FERNÁNDEZ

Localidad de origen del producto:

BULLAS

Comarca y provincia del producto:

MURCIA

Teléfono de contacto:

637 53 68 90

Correo electrónico:

malena--666@hotmail.com

Productos que elabora:

CLASES DE PINTURA: PINTURAS EN TELA, AL OLEO Y PASTEL, MURALES, TRABAJOS DE PINTURA POR ENCARGO ETC...



Desde mi infancia, me gusta el arte, la pintura y todo tipo de artesanía tradicional. El paisaje multicolor de Bullas y de todo el norte murciano es mi fuente de inspiración.

Las técnicas que utilizo son sencillas y tradicionales, mostrando nuestros paisajes, nuestra gente, nuestras costumbres, nuestra forma de vivir y de sentir una tierra generosa que nos ofrece mil sabores, sensaciones, matices de luz y color, que permiten disfrutar de todos nuestros sentidos. Mis trabajos son una forma natural de expresión y de mostrar al mundo, nuestra vida, nuestro entorno... ¡todo lo que nos importa! Desde hace unos 7 meses me dedico profesionalmente a la pintura, haciendo trabajos por encargo y dando clases a todas las personas interesadas, que sientan la inquietud de pintar y plasmar en lienzo como son las luces y el color de nuestra tierra.

C/ Carrascalejo, nº 6



JUANA FERNÁNDEZ

Nombre y apellidos:

JUANA FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ

Localidad de origen del producto:

BULLAS

Comarca y provincia del producto:

COMARCA DEL NOROESTE DE LA PROVINCIA DE MURCIA

Nombre de la marca:

VINOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE BULLAS "MADROÑAL" Y "SISCAR"

Teléfono de contacto:

680 73 69 96

Correo electrónico:

info@bodegasmadronal.com

Página web:

www.bodegasmadronal.com

Productos que elabora:

3 VARIEDADES DE VINOS TINTOS : SISCAR/JOVEN - MADROÑAL/CRIANZA - MADROÑAL DE LA FAMILIA-/RESERVA

Las bodegas Madroñal, nacen en 2001 con un nuevo proyecto después de una larga tradición familiar y experiencia en el mundo del vino. sus vinos se elaboran en la antigua bodega familiar situada en una preciosa casona, situada en el casco antiguo de la localidad de Bullas. Nuestros viñedos son cuidados con mimo y esmero, y se encuentran situados en la "Cañada del Siscar" entre Bullas y la Copia, siendo muy bien reconocidos y puntuados por grandes expertos catadores. (GUÍAPEÑIN)

La calidad de su vino radica en su elaboración tradicional con nuestra propia vid, procedente de nuestros viñedos de monastrel, cuya edad oscila entre los 60 y 80 años. las cepas están situadas en las zonas altas de Bullas, entre 600 y 700 metros de altitud, lo que les hace disfrutar de un microclima especial, con inviernos muy fríos donde muchos años podemos disfrutar de la nieve y de veranos muy calurosos y largos que permiten una óptima maduración de las uvas.

Calle Partal nº 6 de Bullas



RAFAELA GIL MIRA

Nombre y apellido:

RAFAELA GIL MIRA

Localidad de origen del producto:

JUMILLA

Comarca y provincia del producto:

**COMARCA DEL ALTIPLANO
EN LA PROVINCIA DE MURCIA**

Nombre de la marca:

TALLER ARTESANO " FORMATE"

Teléfono de contacto:

630 34 82 60 / 968 75 68 70

Correo electrónico:

rafagilmira@hotmail.com

Productos que elabora:

**ARTESANIA EN BORDADOS: BORDADOS
A MANO Y A MAQUINA**



La artesanía en el bordado era una actividad propia de las mujeres del entorno rural de la Región de Murcia, que daba color al vestuario tradicional, del hogar y folklórico de la zona. En la actualidad esta actividad ha desaparecido casi en su totalidad, siendo pocas las mujeres que son conocedoras de la cultura tradicional del bordado. Por la tradición familiar y por la destreza adquirida me decidí a montar mi propio taller de artesanía en bordado, dedicándome profesionalmente a esta actividad.

En su taller realizamos todo tipo de trabajos artesanos: bordado de trajes típicos, ajuarés para el hogar(novias y recién nacidos), bordados de semana santa etc... complementos con bordados personalizados: bolsos, cuadros, diademas, vestidos, broches etc.... y como actividad complementaria y de recuperación cultural, en mi taller se imparten clases para personas de todas las edades, para que ellas mismas puedan elaborar todo tipo de artículos de bordado, utilizando diferentes técnicas tradicionales.

Calle Cura Navarro, nº 1 bajo



FRANCISCA GARCÍA MENDOZA

Nombre y apellido:

FRANCISCA GARCÍA MENDOZA

Localidad de origen del producto:

POZO ESTRECHO-CARTAGENA

Comarca y provincia del producto:

**COMARCA DEL CAMPO DE CARTAGENA
EN LA PROVINCIA DE MURCIA**

Nombre de la marca:

PRODUCTOS LACTEOS "LA YERBERA"

S.C.L: COAGACART

Teléfono de contacto:

968 16 62 36 / 968 16 62 57

Correo electrónico:

info@coagacart.com

Productos que elabora:

**LECHE DE CABRA Y DERIVADOS (QUESO
FRESCO, SEMICURADO, CURADO, POSTRES,
ETC...**



Por tradición familiar estuvo vinculada a la ganadería caprina del Campo de Cartagena, siendo tradicional el consumo y la elaboración de quesos y postres realizados con leche de cabra, que siempre ha estado presente en las tradicionales dietas infantiles de esta región.

Al igual que su familia, muchas familias de la zona se dedicaban a esta actividad, decidiendo hace ya muchos años, establecerlos como Cooperativa para poder producir y comercializar nuestra leche de cabra y productos derivados (quesos, postres etc.). Son productos elaborados tradicionalmente, 100% naturales, elaborados con leche de cabra; una leche hipocalorífica, de alta digestibilidad y fácil asimilación, con un sabor agradable y un contenido en vitamina A, superior a otras leches en un 47%. sus productos son producidos y envasados en el corazón del Campo de Cartagena, tratándose de productos genuinos de incomparable sabor, que dan una pincelada muy especial a la gastronomía y repostería tradicional de la Región de Murcia.

Finca la Yerbera, s/n



La Despensa femenina del Turismo Rural

COFINANCIADO POR:



Estimado lector/a en las zonas rurales

