

Catálogo de productos agroalimentarios y artesanos



Municipios



Territorio septentrional de la provincia de Cáceres, lindando al norte con la provincia de Salamanca y que se extiende entre la frontera portuguesa y las Hurdes. Tierra de pluviosidad media, verde de octubre a junio y con multitud de cursos fluviales que permiten el baño en los largos días de verano.

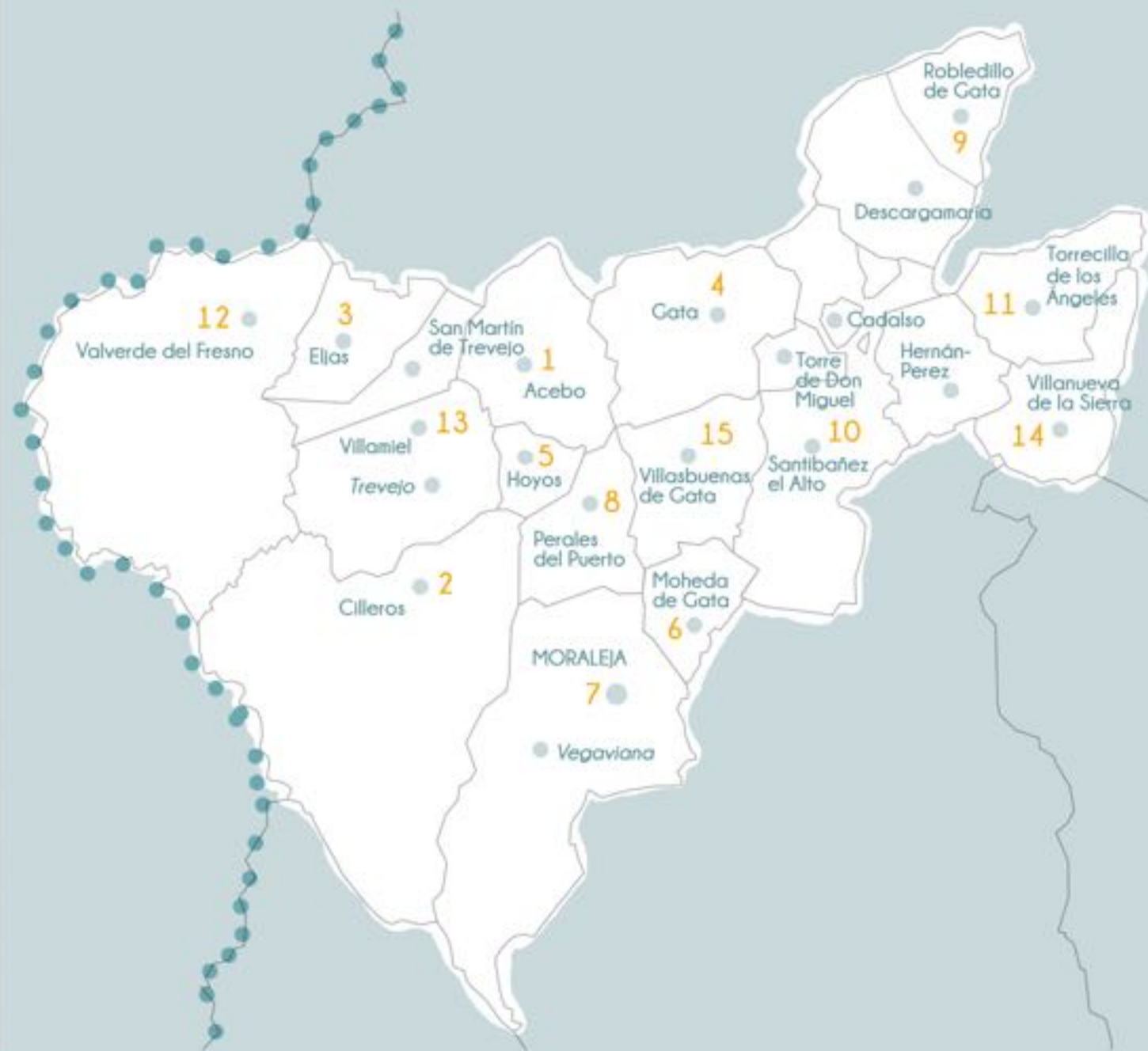
La Sierra de Gata es tierra fronteriza y continuación de la Sierra de la Malcata en Portugal; ambas son áreas de gran valor natural y cultural.

En el Parque Cultural Sierra de Gata se desarrollan multitud de producciones artesanales y agroalimentarias, muchas de ellas con una larga trayectoria histórica y enorme arraigo en la cultura y tradición de los pueblos que comprenden la comarca. La importancia que tienen estas actividades en la economía social es fundamental para entender el carácter de resistencia de estos pueblos que sostienen una importante población activa en tiempos de abandono del mundo rural. En este catálogo encontrarán una gran representación de productores agroalimentarios y artesanos, pero un paseo por cada una de estas bellísimas localidades, les permitirá descubrir tesoros de la tradición local, ocultos en bodegas, huertos y talleres, que en ocasiones especiales, le son reveladas al visitante paciente, observador y respetuoso con los vecinos y el entorno.

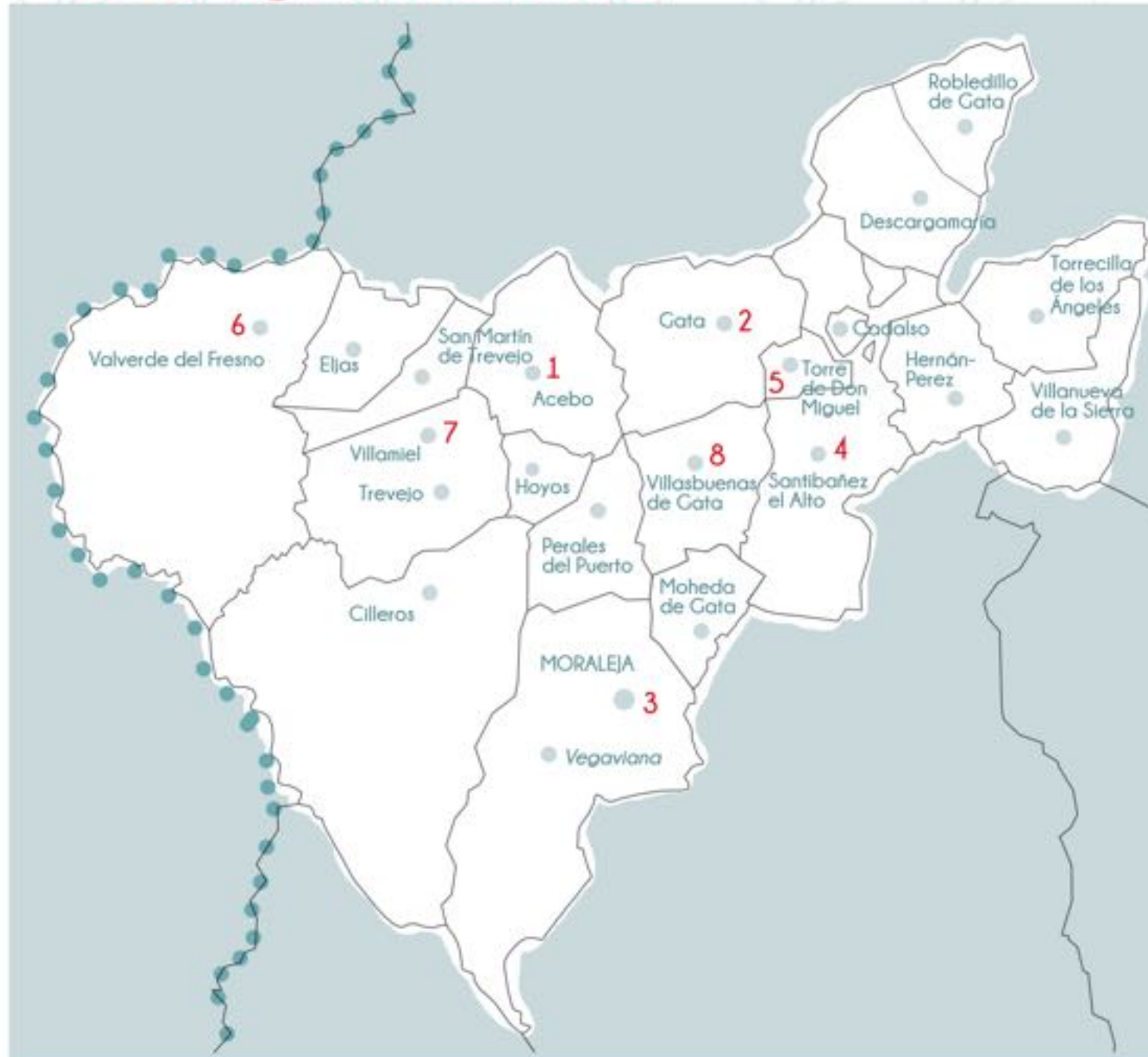
Catálogo Agroalimentario

Índice alfabético de municipios:

1. Acebo:
Cerveza. Espirulina.
2. Cilleros:
Cerezas y setas. Pan. Vino.
3. Eljas:
Aceite.
4. Gata:
Aceite.
5. Hoyos:
Queso.
6. Moheda de Gata:
Conservas.
7. Moraleja:
Conservas. Productos cárnicos.
8. Perales del Puerto:
Aceite. Queso.
9. Robledillo de Gata:
Aceite.
10. Santibañez el Alto:
Aceite. Vino.
11. Torrecilla de los Ángeles:
Miel.
12. Valverde del Fresno:
Arándanos. Miel. Aceite.
13. Villamiel:
Aceite. Mermelada. Miel. Vino.
14. Villanueva de la Sierra:
Aceite.
15. Villasbuenas de Gata:
Queso.



Catálogo Artesanía



Índice alfabético de municipios:

1. **Acebo:**
Bisutería. Bolillos. Cosmética natural.
2. **Gata:**
Velas. Joyas.
3. **Moraleja:**
Bisutería. Bordados. Trajes regionales.
Cuero. Diseño y confección. Forja. Lana
4. **Santibañez el Alto:**
Sellos y estampación.
5. **Torre de Don Miguel:**
Ilustración. Madera y forja.
6. **Valverde del Fresno:**
Corcho.
7. **Villamiel:**
Cuero.
8. **Villasbuenas de Gata:**
Ilustración y cartelería. Joyas.



La LEYENDA:

No se conoce con exactitud fecha y época, pero cuenta la leyenda que a mediados del siglo XIX existía una cerveza cuya receta era única. Su sabor acentuado se manifestaba a través de un amargor de alta calidad, con un aroma único procedente de las naranjas de Acebo en la Sierra de Gata y del lúpulo bávaro. Una cerveza dorada, suave y de gusto amable.

Era conocidísima en el lugar y también más allá de la comarca. La gente de los pueblos hablaban de aquel magnífico brebaje sólo al alcance de unos pocos. El deseo de probarla se extendía por toda la Vía de la Plata y Calzada Dalmacia, despertando un gran interés en aquella época.



Acebo.
www.cervezadagala.es
hola@cervezadagala.es
Instagram: @cervezadagala
643 913 822



Sobre LA MARCA:

Cerveza Dagala nace en medio de una pandemia mundial como forma de brindar haciendo gala de lo nuestro. Dagalear es volver a la esencia, a aquello que nos hizo y vio crecer. Es nuestra manera de devolver de alguna forma todos esos momentos apostando por el desarrollo rural y local, la dinamización social y cultural de Acebo y su entorno con aquello que mejor sabemos hacer.

Hemos traído a 2021 una receta legendaria que hace única a nuestra cerveza con su sabor acentuado a través de un amargor de alta calidad, un aroma único procedente de las naranjas de Acebo recolectadas y procesadas manualmente y del lúpulo bávaro. Una cerveza dorada, suave y de gusto amable.

KORU espirulina

EL SUPERALIMENTO

KORU Espirulina cultiva el microalga espirulina de manera artesanal. La espirulina ha sido catalogada por la comunidad científica como el "súperalimento del futuro", debido a sus propiedades nutricionales. Koru Espirulina es una empresa sostenible y respetuosa con el medio ambiente. El agua utilizada para el cultivo proviene de un manantial ubicado en el propio terreno y la electricidad necesaria se obtiene de paneles solares. Nuestra espirulina crece en el interior de un invernadero lo que la protege de posibles agentes externos. Nuestra prioridad es cuidar la calidad de la espirulina para mantener intactas sus excelentes propiedades nutricionales.



Sobre LOS PRODUCTORES:

Detrás de KORU Espirulina estamos Ainhoa Zabala y Unai Dorronsoro. Durante los estudios en la Universidad de Ciencias del Mar, el profesor de acuicultura nos desveló las cualidades que hacen tan excepcional al microalga "espirulina". Fue la chispa que inició nuestra fascinación por ella y el deseo de crear este proyecto en el que cultivamos la espirulina de manera artesanal mimando la calidad. Nuestra formación se consolidó en una planta de cultivo artesanal en Montpellier (Francia), empresa pionera en este tipo de cultivo en Europa desde hace 20 años.

Nos hemos trasladado a Acebo, en la Sierra de Gata, desde el País Vasco y Navarra buscando las mejores condiciones tanto de clima como de calidad medioambiental. El agua para el cultivo procede de un manantial de montaña, fresca y saludable. Os presentamos nuestro producto en unas novedosas hebras de espirulina de gran calidad y en comprimidos. En el proceso no se utiliza ningún aglomerante ni aditivo químico. Espirulina 100% natural!

Paraje Sietefuentes s/n. Acebo
info@koruespirulina.com
600 32 68 50
Horario de atención telefonica de
16:00 a 20:30



Cerezas y setas

Sobre LA EMPRESA

La plantación se originó en el año 2017, realizándose una ampliación unos años más tarde dando su primera cosecha en 2021. YOMAR cuenta con distintas variedades de cerezas pero todas y cada una de ellas destaca por su intenso sabor. Para adquirir éste producto pueden dirigirse a la propia plantación, donde podrán saborearlas recién recolectadas del árbol, desde finales de Abril hasta finales de Junio, o en almacenes Hortofrutícola Antúnez S.L, situados en la vecina población de Moraleja, donde además de éste producto pueden adquirir otros productos silvestres como el níscolo en las épocas de su recolección.



Almacenes Hortofrutícola Antúnez S.L. Moraleja
Recolección en la propia finca en el tlf:
669 02 00 11



Sobre LOS PRODUCTORES:

YOMAR es una empresa de recolección y venta de cerezas que nace de la intención de su promotor de volver a sus raíces y establecer en su pueblo natal (Cilleros) un modo de trabajo. La plantación de cerezos se ubica en la carretera hacia Portugal en el término de la localidad mencionada, cuenta con un total de 11 hectáreas y 8.500 cerezos que se convierten en un espectáculo de la naturaleza allá por el mes de Marzo para deleitar la vista al poderlos visitar en plena floración. En ésta época los más de 8000 cerezos pintan de blanco las faldas de la sierra Santa Olalla como si de una nevada se tratase, una estampa que no deja indiferente a ningún observador.

PANADERÍA GALVÁN

La PANADERÍA:

Panadería Galván, especialidad en pan de pueblo y dulces caseros. Más de 40 años de experiencia en la elaboración de pan y dulces artesanales, cocidos en un horno de piedra y usando masa madre.



Calle Angustias, 6. Cilleros
680296629



Sobre los PANADEROS:

Adrián, con 22 años, es la quinta generación al frente del negocio familiar y junto con Gloria, su madre mantienen la mejor tradición panadera de la sierra. Entre harinas de calidad y la arquitectura tradicional de la que además de tahona es la casa familiar, cada sábado siguen horneando los famosos bollos de leche que convocan en su puerta a montones de sibaritas serragatinos.

EMILIO ROMÁN DELGADO



La BODEGA:

Bodegas Emilio Román Delgado es una empresa familiar, situada en Sierra de Gata a los pies de la sierra Santa Olalla, concretamente en Cilleros, uno de los pueblos más grandes y más antiguos, de origen romano. Nuestro vino artesanal de pitarra cuenta con el sello de Alimentos de Extremadura y vinos con I.G.P (Indicación Geográfica Protegida). Nuestro objetivo es seguir manteniendo la calidad del vino de pitarra como lo hacían nuestros abuelos. Con esmero y mucho mimo elaboramos vino de pitarra blanco hecho con diferentes clases de uvas especialmente seleccionadas.



calle La Fuente nº 3. Cilleros.
 vinoshondonajo@hotmail.com
 650 660 484



Sobre el VINO DE PITARRA:

Elaborado de forma artesanal, este vino suele tener graduaciones alcohólicas superiores a la media. Estos vinos eran normalmente guardados en tinajas de barro de pequeña o mediana capacidad, tornando después al almacenamiento a gran escala en conos de barro. Actualmente se elabora vinos de esta categoría por toda Extremadura. Toda la región está bajo la Indicación Geográfica Protegida (IG) de vinos de la tierra. También se produce vino de pitarra en zonas colindantes de las provincias de Toledo, Ávila y Córdoba. Este vino tiene afinidades con el vino de talha de Portugal (Alentejo).1

Aceite



La HISTORIA:

Almazara “As Pontis” es una empresa familiar situada en Eljas que comenzó su andadura en noviembre de 2008 con el objetivo claro de elaborar un aceite de oliva virgen extra de excelente calidad. Pero no sólo esto, además se propuso que todas las actividades seguidas durante el proceso de producción respetasen el medio ambiente. Dedicada a la producción de su propia marca de aceite de oliva virgen extra, “VIEIRU”, y ofreciendo el servicio de molturación y envasado, “As Pontis” ha conseguido en muy poco tiempo ser una de las almazaras más avanzadas tecnológicamente de España y la más avanzada de Extremadura.



Ctra. Valverde-Hervás, Km 18. Eljas.

www.aspontis.com

info@aspontis.com

927 510 714



Sobre NUESTROS OBJETIVOS:

- Elaborar un aceite de oliva virgen extra de excelente calidad bajo nuestra marca Vieiru.
- Respetar el medio ambiente.
- Apoyo al desarrollo rural de nuestra comarca.

Para elaborar nuestro aove únicamente utilizamos la variedad autóctona manzanilla cacereña. Mediante el proceso de extracción en frío en muy pocas horas desde su recogida, logramos obtener nuestro aove convencional, ecológico y una amplia gama de aromatizados, reconocidos con más de 200 premios internacionales.



Sobre LA ALMAZARA:

Situada en el norte de Extremadura, dentro de un enclave extraordinario de naturaleza y cultivos, se encuentra LA ALMAZARA TRADICIONAL, una empresa familiar, creada el 04/2014, ubicada en el pueblo de Gata, en plena sierra de Gata, en un entorno rural. Creada a partir de la ilusión de cuatro socios, para aportar beneficio a la zona y dar vida al olivar de sierra y a sus habitantes. Con tan sólo un año de vida, LA ALMAZARA TRADICIONAL, utilizando los recursos de la zona, crea su Aceite de Oliva Virgen Extra. Respetando al máximo el medio ambiente y apostando en todo momento por la calidad excepcional del producto, utilizando los métodos mas artesanos posibles para obtener puro zumo de aceituna.



Ctra. de Gata km 7. Pol 23. Parcela 304. Gata.
www.laalmazaratradicional.com
info@laalmazaratradicional.com
 670 279 424 / 638 956 735



Sobre NUESTRO ACEITE:

Fabricamos un aceite de oliva con las variedades de la zona con aceitunas recogidas en su punto óptimo de madurez y mediante un procesos mecánicos de prensado en frío y en menos de 24 horas de su recolección para preservar todas sus cualidades y obtener un producto de calidad extraordinaria.

MANZANILLA CACEREÑA: Un aceite procedente de olivos de sierra con aromas intensos a plátano verde, manzana verde, lima, muy fresco en boca, dulce y muy equilibrado en amargor y picor. Monovarietal.

PICUAL EXTREMEÑO: Con aromas intensos a hierba verde recién cortada, tomatera, alcachofa, intenso en boca pero agradable a su vez, fresco y con un amargor y picor típico del picual extremeño. Monovarietal.

NUESTRO COUPAGE: Uniendo lo mejor de nuestros aceites elaboramos esta joya de aceite de oliva virgen extra, un aceite que lo tiene todo para todos los gustos, por eso lo hace único en su genero.

Sobre LA QUESERÍA:



José María Valiente y su señora María Rosa Velasco regresan a Hoyos y montan su propia quesería en 1994, La Rozay. La elaboración tradicional, junto a una curación natural hacen que nuestros quesos sean muy originales, de esos que una vez los pruebas queden grabados en la memoria.

Son productos únicos, elaborados artesanalmente, de forma sostenible y de producción limitada que han sido reconocidos con varios galardones, como uno de los mejores quesos de cabra de Extremadura.



Avda. de Extremadura s/n, Hoyos
 laroza1@gmail.com
 659 928 575



Sobre EL QUESO:

El queso "La Rozay", es uno de los tesoros gastronómicos que guarda la Sierra de Gata. Elaborado con leche natural, de los rebaños que pastan libremente por los valles de Jálama, donde un clima privilegiado, ha forjado durante siglos, uno de los últimos paraísos naturales, una comarca de gran diversidad vegetal, que otorga a la leche un sabor y calidad excepcionales.

Nuestras variedades son queso de crema a las finas hierbas, crema de queso fundido para untar, crema de queso con cereales, pasas y zanahorias, queso curado de cabra en aceite de oliva, queso curado de cabra y queso fresco de cabra.

Patatas fritas y conservas



Sobre LA EMPRESA

Durante años hemos preparando las patatas fritas más famosas de Sierra de Gata y ahora... también te ofrecemos conservas con las auténticas aceitunas "manzanilla cacereña".



Carretera del Pantano del Borbollón Km 3,5
La Moheda de Gata
facebook.com/infoovejeros
927191871 / 722764121



Sobre LOS PRODUCTOS:

Snaks y aperitivos... destacamos las originales patatas fritas al ajillo.
Conservas de aceitunas manzanilla, cebollitas, pimientos, pepinillos... los clásicos.

Conservas vegetales

CONSERVAS ARTESANAS SENDÍN



Sobre LA EMPRESA:

En Sendín, Conservas Artesanas nos dedicamos a producir deliciosas conservas vegetales y encurtidos: pimiento del piquillo, guindillas, aceitunas...



Ctra. de Zarza km 2.5, Moraleja
jmsendin@hotmail.es
651 852 814



Sobre LAS CONSERVAS:

Nuestros productos mantiene intactas las propiedades nutricionales de los alimentos y su auténtico sabor. Los vegetales Sendín se procesan recién recolectados, por lo que preservan sus nutrientes y vitaminas. Es una forma de comer vegetales de manera práctica y sencilla.

Productos cárnicos



Sobre LA MARCA:

Wagyu Ibérico es una empresa familiar de tradición ganadera situada en el norte de Cáceres, en las faldas de Santibáñez el Alto, a orillas del embalse del Borbollón.

En nuestras dehesas nos dedicamos a la cría y cebada de los animales, intentando interferir lo menos posible en su día a día. Solo son molestadas para realizar los saneamientos oficiales, el destete de los terneros, la crotalización de las crías en el momento del nacimiento y los tratamientos sanitarios.



Avda. Pureza Canelo 20, 3ªA. Moraleja.
www.wagyuiberico.es
wagyuiberico@gmail.com
685 107 380



Sobre LOS PRODUCTOS:

La alta infiltración de grasa que tiene esta raza de ternera unida a una crianza en extensivo hacen que esta carne posea unas propiedades óptimas para la elaboración de todo tipo de productos tanto curados como embutidos.

Así, el producto estrella de nuestra marca es la pata curada de Wagyu Ibérico. Se trata de una pata de vacuno curada de la misma manera que se cura la pata de un cerdo IBÉRICO. Además de esta, elaboramos todo tipo de productos típicos de la matanza extremeña como chorizo, lomo o patatera, entre otros.

La GANADERÍA:



Nuestras cabras son un cruce de:
 La cabra verata. El nombre de verata, tiene su origen en "la vera" comarca del Nordeste de la provincia de Cáceres considerada como la cuna de la raza. También ha sido denominada "Cabra Castellana" y "Cabra de los Montes de Toledo".
 La cabra malagueña. Es una raza caprina española originaria de la provincia de Málaga, en Andalucía.

Obtenemos con este tipo de cruce las ventajas del genotipo verato de adaptación y rusticidad y los de producción de leche, del genotipo murciano, con un alto rendimiento para la elaboración de nuestros quesos.



Ctra EX-109- km 50, Perales del Puerto
www.quesoselrañal.es
quesoselrañal@gmail.com
 620 114 514



Sobre La TRADICIÓN

En Quesos El Rañal venimos de una familia de ganaderos caprinos, que se remonta a nuestros abuelos. Seguimos las enseñanzas y tradición de los que nos precedieron mejorando nuestro producto con nuevas herramientas y formación innovadora que nos permite ofreceros un producto artesano con las máximas garantías sanitarias sin perder ni una brizna de sus propiedades organolépticas.

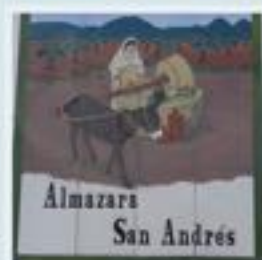
Os ofrecemos un producto artesano en el que se conjugan las esencias que la leche de nuestras cabras recoge de los pastos y arbustos de esta tierra, y la maestría quesera de Patro, nuestra maestra, poniendo a disposición, de vuestro deleite, un trozo de los valles de este rincón del norte de Cáceres.

Ofrecemos de cabra de tres tipos: queso curado, queso curado en AOVE y queso curado al pimentón.



Sobre LA COOPERATIVA:

“La Peraliega” se comercializa como aceite de oliva virgen extra y aceite de oliva virgen. La filosofía de la cooperativa no pasa por generar un gran volumen de producción sino proporcionar una alta calidad en el aceite elaborado. El proceso sería el siguiente: recepcionar la aceituna en la almazara y limpiar la oliva para eliminar hojas, palitos y la fusca para evitar impurezas en el proceso de elaboración del aceite. Obtenido y almacenado el aceite se cataloga como aceite de oliva virgen extra o aceite de oliva virgen a través de los resultados de laboratorio obtenidos de las muestras de los tanques de almacenamiento.



Ctra. Cilleros, km 1, Perales del Puerto.
laperaliega@gmail.com
 927 193 001 / 628 412 882



La HISTORIA:

La Sierra de Gata siempre ha sido un marco irreplicable para el cultivo de olivos debido a la variedad específica de olivos y a las condiciones ambientales que presenta el territorio. Debido a la despoblación rural en el año 1985 algunos de los agricultores de la comarca decidieron constituir una cooperativa agrícola con el objetivo de aunar esfuerzos en una única dirección: mantener el cultivo de olivos como motor de empleo en el territorio. Cinco años después, en 1990 desde la cooperativa Peraliega se adquirió una vieja almazara de la comarca, con un sistema de producción tradicional, para poder transformar su materia prima en aceite de oliva. Posteriormente, debido a sus condiciones, realizaron diferentes inversiones económicas en sus instalaciones para su modificación y modernización.

Sobre LA EMPRESA:

Oleosetin, mucho más que uno de los mejores aceites de oliva del mundo, una historia de Emprendimiento Inteligente. Somos una pequeña empresa familiar que hemos decidido no renunciar a nuestras raíces y poner en valor lo que nuestros padres y abuelos nos han transmitido.

Hemos conseguido que nuestros olivos produzcan seis cosechas de aceitunas, aplicando ingenio, emprendimiento y sobre todo pasión

OLEOSETIN



Calle La Rura, 20. Robledillo de Gata.
www.oleosetin.com
info@oleosetin.com
 927 209 826 / 618 607 033



Sobre EL ACEITE:

LEGADO: Nuestro aceite de oliva virgen extra Oleosetin "Legado" ecológico, elaborado con una selección de las mejores aceitunas Manzanilla Cacereña de nuestros olivos centenarios, Monovarietal, calidad garantizada en cada envase, con trazabilidad desde el cuidado del olivar hasta la distribución a final a clientes, en cultivo ecológico.

PASSION: Te presentamos nuestro Oleosetin "Pasión". Auténtico zumo de aceituna, renovamos el concepto de Aceite de Oliva Virgen Extra, alimento clave por sus efectos saludables. Monovarietal Manzanilla Cacereña.

Descubre en nuestra página, todo lo que te ofrecemos en el ámbito del oleoturismo.

HOYA HONDA



Sobre LA BODEGA:

Somos una bodega familiar en la que los vinos se elaboran artesanalmente sin perder tradiciones de antaño. Elaboramos:

Vino Hoya Honda blanco (Pitarra). Combina bien con carnes blancas, pescados y mariscos.

Vino Hoya Honda tinto (Pitarra). Combina bien con carnes rojas, productos de la zona (quesos fuertes, productos ibéricos, carne de lidia, etc.)



Ctra. Torre de Don Miguel, km 1, Santibáñez el Alto.
 bodegahoyahonda@gmail.com
 615 653 023



Sobre EL VINO:

Las cepas de las que proceden los vinos de Hoya Honda, crecen en suelos de la zona de Sierra de Gata, bajo la influencia del clima mediterráneo típico español. Allí existe un gran paisaje donde las uvas maduran poco a poco, siguiendo el crecimiento natural anual. Es por eso que este vino de color púrpura, elaborado a partir de uva Cabernet, Syrah y tempranillo mezclado en pequeñas proporciones dan lugar a un coupage que ofrecen vinos con mucha vida, frutales con cuerpo y carácter.



ACEITUNERA DEL OESTE

Sobre LA EMPRESA:

En nuestra aceitunera de Santibáñez el Alto, Aceitunera del Oeste S.L., le ofrecemos la variedad de aceituna Manzanilla Cacereña. Somos una empresa mayorista cuya experiencia y gran desempeño en el mercado nos ha llevado a posicionarnos como referentes del sector en la zona.

Como empresa aceitunera especializada en este producto, destacamos las magníficas propiedades que contiene.

Llámenos o venga a conocer las instalaciones de Aceitunera del Oeste S.L. en Santibáñez el Alto. Estaremos encantados de atenderle.



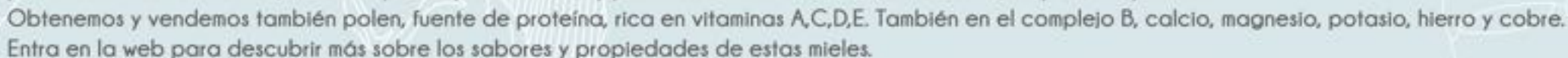
Finca Valverde, s/n. Santibáñez el Alto.
aceituneraoeste@outlook.com
www.aceituneradeloeste.com
927 441 132



Sobre EL PRODUCTO:

La aceituna es un valioso producto natural que puede utilizarse en preparación de exquisitos alimentos; pero, además, tiene otros usos como por ejemplo la preparación de remedios naturales que pueden ayudar sustancialmente a la mejoría de algunas enfermedades.

Las aceitunas de Aceitunera del Oeste S.L. son de todos los colores. Desde las más pequeñas a las más gigantes, destacan por su fineza y frescura.



Arándanos



Sobre LA EMPRESA:

Los Arándanos Sierra de Gata se cultivan en la Finca Las Barcias en Valverde del Fresno. Estos bellos frutos son muy cotizados por su sabor, carácter saludable y sus propiedades bio-médicas. Necesitan unas condiciones climáticas y un ph en el suelo muy concretas que Sierra de Gata cumple a la perfección. Necesita gran cantidad de mano de obra de recolección cualificada.



Barrio López, 21, Valverde del Fresno.
valverdis@gmail.com
686 463 597



Sobre EL PRODUCTO:

Debido a las peculiares características del terreno diversificamos los cultivos en fresa gourmet, grosella, mora y arándano. El arándano permite el almacenamiento en cámara durante dos o tres días lo que permite mantener su sabor y textura en todo momento además de facilitar la distribución.

La MARCA



Bajo la marca Cigüena Negra Ecológica tratamos de presentar un aceite virgen extra monovarietal y monocultivar en producción ecológica de la variedad autóctona "Manzanilla Cacereña", que aunque de bajo rendimiento aceitero produce aceites de calidad superior, y mas aún cuando se utiliza para su extracción sistemas en frío y sin filtrado.



Carretera EX-205, km. 24 Camino de la granja 3.7 km, Valverde del Fresno
info@ciguenanegraecologica.com
www.habitatcn.com
628 184 324



Sobre LOS PRODUCTORES:

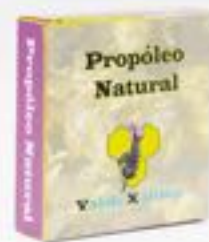
Somos una pequeña almazara ecológica enfocada a elaborar producciones de aceite de calidad diferenciada, donde personalizamos el trato con el cliente y lo asesoramos. Amantes del campo y de la naturaleza, ofrecemos al mercado un producto singular de máxima calidad, aprovechando los recursos naturales y garantizando el respeto por el Medio Ambiente. Contamos además con un servicio de maquila transparente y adaptado a tus necesidades.



Sobre LA EMPRESA:

Val de Xálima nació en 1985 de la mano de los apicultores José Antonio Rodríguez y Alicia Berrio. Superando muchas dificultades, hemos conseguido productos naturales de alta calidad, siempre siendo respetuosos con el medio ambiente y las abejas. Os ofrecemos miel natural obtenida de abejas mimadas.

Mediante la apicultura sostenible, obtenemos de las abejas una miel natural, fruto de nuestro trabajo, una recompensa a los cuidados y dedicación a las colmenas. En la Sierra de Gata, un entorno natural tranquilo, de gran valor paisajístico, trabajan nuestras abejas, que son la base para elaborar artesanalmente nuestros productos.



Algo de APICULTURA:

Ofrecemos asesoramiento a quienes deseen iniciarse en la apicultura.

Nuestra experiencia nos avala y la ofrecemos humildemente, a quienes quieran documentarse e informarse sobre esta milenaria actividad.

A quién va dirigido:

- Nuevos apicultores que desean iniciarse en la profesión.
- Aficionados a la apicultura.

Consúltanos.

En nuestra web podrás ver todos los productos que tenemos para ofrecerte: miel, polen, propóleo, jalea real, cosmética, productos de apicultura, caramelos...

Carretera de Portugal km 14.70 Valverde del Fresno

mielvaldexalima@gmail.com

www.valdexalima.es

927 510 562 / 659 319 518





Sobre LA HACIENDA:

Hacienda Nava del Rey es una empresa familiar que resume casi veinte años de esfuerzos por recuperar un proyecto que llevó a cabo D. Daniel Berjano Escobar a principios del siglo pasado. Producir y vender un aceite de oliva de la mejor calidad en la Sierra de Gata, que ponga en valor las inmejorables cualidades de la aceituna manzanilla cacereña que cosechamos en esta comarca serrana. Nuestra producción goza de unas cualidades que destacan incluso entre los olivares de su entorno. Entre los motivos principales está la avanzada edad y adaptación de los árboles y su ubicación privilegiada en los valles del término de Villamiel.



Calle Soledad, 41, Villamiel.
www.haciendanavadelrey.es
 635 324 158



Sobre EL ACEITE:

Aceite de oliva virgen extra procedente de aceitunas de la variedad local, la Manzanilla Cacereña, cosechadas en un único olivar en la hacienda Nava del Rey en Villamiel, Sierra de Gata. La ausencia de riego y la adaptación de la variedad a estas tierras de montaña producen un fruto esforzado, depurado por las condiciones extremas de la naturaleza y, como usted podrá constatar, de la máxima calidad. El aceite se extrae mediante procedimientos mecánicos exclusivamente y en frío, no superando la masa los 26° de temperatura. Se presenta sin filtrar tras un periodo de decantación en depósito de acero inoxidable previo al envasado.



Sobre LOS FRUTALES

La Huerta y Frutales centenarios se localiza en el pueblo de Villamiel. En la parte de atrás del Palacio del Deán, una Casa Palacio que data del Siglo XVII, construida por el Deán de la Catedral de Ciudad Rodrigo, don José de Jerez, es dónde se ubica la gran huerta de donde obtenemos los productos naturales. Es un gran jardín, por dónde pasa un riachuelo, y destaca por su extensión y variedad de árboles. Allí se encuentran los frutales como el morol, ciruelo, higueras, melocotonero, granado, árbol de la lima, naranjos, limonero, peral y madroños. Estos árboles tienen la misma edad casi que el Palacio y siempre han sido cuidados con tratamientos naturales basados en la agroecología.



Villamiel.
info@lasdeliciasdelpalaciodeldean.com
633 633 158



Sobre LA MARCA:

Somos una pequeña empresa familiar dedicada a fomentar una alimentación saludable natural y con productos extremeños autóctonos. Creamos, producimos y distribuimos mermeladas y conservas vegetales, elaboradas de forma artesanal con toda una variedad de frutas y hortalizas, de nuestra propia huerta. A partir de ahí innovar y crear nuevos sabores, mezclando y combinando sanos y saludables alimentos de la comarca, a través de la agroecología que puedan enriquecer nuestra propia alimentación.

Productos 100% naturales y artesanos, buscando los sabores y aromas de nuestros antepasados, elaboradas únicamente con fruta o verdura, azúcar morena y zumo de limón o lima, y sin usar aditivos ni conservantes adicionales.



La MARCA

Ubicado en una zona inmejorable empezando por su nombre, el pueblo de Villamiel es un lugar en el que predomina la miel de castaño debido a su numerosa floración.

Ésta es extraída artesanalmente, es natural y su sabor es insuperable.

La recolecta se hace dos veces al año. Una en primavera que nos ofrece una miel de color claro gracias a la floración de los brezos y otra en otoño, de color oscuro y de un sabor muy peculiar que proviene de los castaños. La miel de castaño destaca por su contenido energético y antioxidante, pero también por su composición nutricional.



Calle La Sorda 7.Villamiel.
 miel.albertovaliente@gmail.com
 618 973 167



Sobre EL APICULTOR:

Mi nombre es Alberto Valiente. Villamelano de nacimiento, inicié esta andadura en 2016 por afición. Comencé con diez colmenas y ahora, con más de ochenta, seguimos haciendo la transhumancia apícola sin mecanizar.

VIÑEDOS HISTÓRICOS SIERRA DE GATA



Sobre LA MARCA:

Antier es anteayer, 'El día anterior a ayer'. También es el regreso a un pasado familiar con raíces en Villamiel, en el corazón de la Sierra de Gata. Villamiel es la población más alta de esta sierra extremeña y allí se encuentra nuestra antigua casa familiar, donde tradicionalmente se elaboraban vinos y aceites. En la casa de la calle Soledad siempre ha flotado en el ambiente la necesidad de retomar la viña y la elaboración de vinos. Fue la colaboración con la Bodega Sierra de Gata, donde en la actualidad elaboramos estos vinos, la que finalmente permitió que este proyecto vea la luz. Bienvenidos a los vinos de Antier.



Calle Soledad, 26, Villamiel.
antierwines@gmail.com
www.antierwines.blogspot.com
635 324 158



Sobre EL VINO:

ANTIER TINTO. El vino tinto está elaborado con las variedades Tinto Fino (Tempranillo), Piñuelo (Garnacha) y Rufeta, esta última de forma minoritaria. En los viejos viñedos existe un surtido de variedades tintas pues, como marca la tradición, el ensamblaje está hecho ya en la viña. En el viñedo y su entorno también lo están los olivos y frutales de las pequeñas parcelas y los robles, castaños, jaras, brezos y escoberas que aportan su carácter al resultado final, un vino serrano de marcada personalidad.

ANTIER BLANCO: Conocíamos vinos blancos de interés que había elaborado la Bodega Sierra de Gata, pero no esperábamos en nuestra primera experiencia un resultado como el finalmente alcanzado. Las uvas mayoritarias en este vino son la Verdejo Serrana y la conocida en la sierra como Ojo de Liebre.

Sobre LA IDEA:

MaCc Oleum, nace con la idea de crear un aceite virgen extra de calidad. El objetivo principal es el proceso de transformación de las aceitunas que poseemos de nuestros olivos centenarios en un excelente aceite virgen extra. Otro de nuestros objetivos es el de potenciar nuestra marca "AIFOS" y la variedad aceituna manzanilla cacereña. De ahí el nombre de la empresa "Manzanilla Cacereña Oleum". Y, además, queremos dar la oportunidad a otros oleicultores de transformar parte de su producción de aceitunas en aceite de oliva propia.



Plaza de España, 14, Villanueva de la Sierra
www.maccoleum.com
 653 225 205



Sobre EL ACEITE:

AIFOS Verde: Aceite de oliva virgen extra de categoría superior obtenida de las aceitunas de perdigón, son aceitunas de masa con un calibre insuficiente para comercializarlas. El zumo extraído, solo mediante procesos mecánicos en primera extracción y en frío, con un rendimiento muy bajo pero de una calidad excelente, es de un color verde oscuro y con un sabor que recuerda a la hoja y a la manzana que la hacen ideal para potenciar las ensaladas, acompañar sus quesos o las tostadas en los desayunos.

AIFOS Oro: Aceite de oliva virgen extra superior obtenida de las aceitunas de envero, aceituna recogida en su momento óptimo de maduración, procesada solo mediante procedimientos mecánicos, en frío y antes de pasados las 24 horas desde su recolección. Es un aceite de gran sabor recomendado para pescados como el bacalao o el salmón, un buen chorro en sus purés o cremas redondeará su sabor.



La QUESERÍA:

Una pequeña quesería de campo que procesa leche ecológica de cabra de pastoreo en extensiva en la Sierra de Gata, norte de Cáceres. Las pastoreas de cabras salen todos los días al campo de pastoreo y esta alimentación tan diversa de flores, matorral, pasto está reflejada en el sabor de los quesos. Elaboro diferentes tipos de quesos: frescos, frescos de untar (perajo, al tomillo y a la pimienta negra, bolitas en aceite, y dos tipos de semi-curados y curados utilizando formas distintos de coagulación, enzimática y láctica. Como actividad se puede reservar hora para una degustación de los productos, sentados fuera de la quesería y disfrutar de la vista maravillosa.



Camino Teso del Molino s/n. Villasbuenas de Gata
quesos.lafrondosa@gmail.com
Instagram: @queserialafrondosa
678 363 725



Sobre LA QUESERA:

Soy Jill Christine Barrett de North Yorkshire, Inglaterra, de un pueblo cerca de Whitby en la costa. Vivíamos en el campo y como suplemento de la economía familiar criábamos cerdos y vacas de carne. Vine a España, a Cáceres en el 86 para trabajar como profesora de Inglés actividad que seguí hasta hace 7 años. Yo y mi familia (mi marido cáceres y nuestros dos hijos) nos trasladamos a Villasbuenas de Gata en 2008 motivado por el deseo de que nuestros hijos podrían tener una infancia parecida a la mía. Nuestra finca necesitaba desbroce entonces compramos una cabra y le pusimos el nombre de Dora la desbrozadora! Tuvo un accidente trágico y el cabrero a quien la habíamos comprado nos regaló otra con su chivita y entré en el mundo del ordeño y empecé hacer quesos para casa. Ahí nació mi pasión para las cabras. Con el tiempo fui haciendo la pastoreo y decidí cambiar de profesión y hacerme quesera. Me formé mientras trabajaba con las clases (ya a tiempo parcial) para hacer una transición y abrí la quesería en 2017. . La base del proyecto es el bien estar animal, la calidad de la leche para producir quesos que reflejan la abundancia de naturaleza que goza Sierra de Gata.



Sobre LA MARCA:

En el 2001 empecé a aprender Macramé motivada por hacer algo creativo con mis propias manos, tener un trabajo autosuficiente que además pudiese llevar a cualquier parte, que no me "atase" a un lugar.

Me he especializado en la bisutería confeccionada con la técnica del macramé y casi todo lo que he ido aprendiendo en estos años ha sido con otras artesanas y artesanos y de forma autodidacta.



Calle Las Encajeras 11. Acebo.
devaneartesania@gmail.com
682 667 764



Sobre EL ARTESANO:

Desde hace más de 10 años vivo en Acebo y tengo la suerte de poder trabajar durante todo el verano en sus piscinas naturales (Jevero), exponiendo y vendiendo mis productos. Una de las cosas que más me satisfacen de mi trabajo es el valor que las personas le dan por estar elaboradas de forma artesanal.



Sobre LA ASOCIACIÓN:

La Asociación "El Álamo y los encajes" fue fundada en marzo de 2016 con 90 socios de todas las edades. Somos de Acebo, los más antiguos en la confección de encajes de bolillos.

Cada año, el primer domingo de julio, organizamos el Encuentro de Encajeras de Acebo con gran éxito y nos permite compartir afición y tradición con otras encajeras de la Sierra y de muchas zonas de España.



Calle Cantón 10, Acebo
686 916 986



Sobre EL ARTE:

Más allá de su misterioso origen, el encaje de bolillos es una técnica de encaje textil que consiste en entretejer hilos que inicialmente están enrollados en bobinas, llamadas bolillos, para manejarlos mejor. Es un arte maravilloso que se transmite de madres a hijas y que nos permite contar al mundo que somos por derecho propio la Capital del Encaje de Bolillos.



Sobre LA MARCA:

Hola soy Vanessa Cano, fundadora de Naianais Cosmética Ecológica.

NAIANAIS nace de un sueño. Que haría algo especial que beneficiara a las personas y al medio ambiente. Que la acción que realizara fuera positiva y que revolucionaría el mundo de la cosmética. Por esto creo productos cosméticos ecológicos sostenibles y eficaces, de alta calidad, que invitan a disfrutar, a relajarse y a sentir la satisfacción de cuidarse con lo mejor.

Para lograr satisfacer las necesidades cosméticas de uso diario, de manera respetuosa con las personas y el medio ambiente.



Acebo.
hola@naianais.com
www.naianais.com
642 098 952



Sobre LOS PRODUCTOS:

CREMA FACIAL ECOLÓGICA NAIANAIS: Los ingredientes que componen esta emulsión, han sido verdaderos tesoros para antiguas culturas del mundo. Aún hoy continúan siendo parte esencial de sus cuidados diarios. Obteniendo pieles extraordinarias, radiantes, llenas de vida y de luz en sus rostros verdaderamente hidratados.

ACEITE DEL PEREGRINO DE GUADALUPE: Aceite con ingredientes utilizados ancestralmente para tratamientos como: Heridas. Golpes, antiinflamatorio. problemas en la piel tales como: psoriasis, eccemas, dermatitis, hongos, herpes, acné. El aceite ideal para acompañar en el día a día y, por su puesto, en caminos, senderos y peregrinaciones como la de Guadalupe o de Santiago.



Sobre LA MARCA:

IZASKUN ZABALA es una marca de joyería creada con la intención de equilibrar la sofisticación clásica con un toque de vanguardia. Los diseños de Izaskun están pensados para viajar contigo allá donde te lleve la vida: cada pieza es una pasión cotidiana.

IZASKUN ZABALA une su interés por la mitología y el cosmos con elementos de diseño inspirados en la búsqueda constante de la belleza en la vida, su fuerza omnipresente en nuestras vidas y la forma en que nos presiona para sentir. Esta energía es la que da forma al punto de vista escultural y delicado de IZASKUN ZABALA, acentuado por el impecable trabajo artesanal que se aprecia en cada pieza.



Gata.

www.izaskunzabala.com

Instagram @izaskunzabala

622 099 728



Sobre LA ARTESANA

La sensibilidad de Izaskun para la composición espacial se alimentó mientras crecía en el País Vasco, donde sus patios de recreo eran conocidos estudios de artistas. Estudió Bellas Artes en Dublín, Irlanda, desarrollando sus habilidades en diferentes medios como la escultura de arcilla, la madera, la pintura y la fotografía. Izaskun se trasladó a Nueva York para estudiar diseño de joyas en el Fashion Institute of Technology, donde recibió la beca Elsa Peretti de Tiffany & Co. Más tarde se licenció en Empresariales.

Entendiendo que todo arte surge de un profundo conocimiento de uno mismo, incluyendo la aceptación de nuestra sensibilidad e intuición innatas, Izaskun ha integrado la práctica de la quiromancia en la historia de IZASKUN ZABALA. Lee las manos de forma privada y virtual. Vea su instagram @universalpalmistry .



LA HISTORIA:

La Fábrica de Velas y Velones Durán y Alfonso SL es más que una empresa mayorista. Su recorrido como fabricante de este producto se remonta a los años 20, donde dos socios con los antiguos métodos tradicionales y artesanos empezaron un negocio dentro del sector de la cerería en Sierra de Gata, convirtiéndose en uno de las fábricas reconocida en el sector de las velas en España y Portugal. Desde 1920 han sabido adaptarse a las nuevas formas de construcción para poder dar al cliente lo que demanda, adaptándose a nuevos tiempos.



Calle San Sebastián. Gata
 ventas@duranyalfonso.com
 www.velasduranyalfonso.es
 927 672 066 - 678 769 265



EL PRESENTE:

Su inquietud, innovación y sus ganas de seguir avanzando en el mercado de las velas llega hasta el mercado online, ofreciendo sus productos en su Tienda de Velas Online. Ofreciendo la misma calidad en sus productos, su misma línea dentro de su fábrica de velas y velones artesanales y aromática para poder llegar y satisfacer la demanda de los amantes de este producto.

La Fábrica de Velas y Velones en España Durán y Alfonso S.L. produce, distribuye y comercializa velas y todos sus derivados y complementos cumpliendo las calidades marcadas a través de un sistema de gestión de calidad eficaz que nos ha permitido el avance durante todos estos años. Su meta no es otra que la total satisfacción del cliente.

En estas páginas encontrarán diferentes tipos de productos. Teniendo siempre en cuenta que podemos adaptar nuestra producción a las necesidades de nuestros clientes.

MADERA CREATIVA



Sobre LA MARCA:

Especializados en señalética, merchandising, objetos promocionales, siempre en madera.

Trabajamos tanto para particulares como para pequeñas empresas.

Nuestros clientes son restaurantes, hoteles museos, empresas públicas y grandes empresas como Coca-Cola, Volvo, Iberdrola, Scout Católico Internacional...

Solo usamos maderas sostenible y acabados naturales.



Hoyos.

Instagram: @MaderaCreativa
609 641 001



Sobre EL ARTESANO:

Aunque mis inicios fueron estudiando ingeniería mecánica, pronto me decanté por la carpintería. Me formé en la escuela de Arte y Diseño (antiguamente escuela de Artes y Oficios) y seguí investigando y aprendiendo realizando cursos de especialización. Me considero un artesano de la madera, aunque hace 15 años mezclé las técnicas tradicionales con la alta tecnología (Cad Cam, Laser y fresadora de control numérico...). He impartido cursos de especialización para profesores en Institutos y empresas privadas.



Sobre LA MARCA:

Me dedico principalmente a la reparación del calzado. En mi taller vendo también artículos que elaboro yo mismo de forma artesanal. Fabrico cinturones, pulseras de cuero y zamak trenzadas o sin trenzar, bolsas de encofrar, fundas de cuchillo, abridores de botellas, taburetes para la caza y pesca, llaveros de cuero que a veces me gusta rematar con detalles de cuerno de venado o corzo procedente del desmogue, etc... También afilo cuchillos, tijeras y herramientas de corte.



Avda. Virgen de la Vega, 1, Moraleja.
angelesbc@live.com
669 207 775 / 658769289



Sobre EL ARTESANO:

El oficio de zapatero, uno de los más antiguos que hay, me viene de familia. Primero lo fué mi abuelo, lo continuó mi padre y ahora lo ejerzo yo. Aunque nací en Hernani, soy moralejano pues aquí he vivido la mayor parte de mi vida. A mi taller vienen personas de Moraleja y sus alrededores como de Vegavi-ana, Zarza y gran parte de los pueblos de la Sierra de Gata.



Sobre LA MARCA:

"Condosmaninas" no es sólo una marca o una empresa, es una forma de vida de una familia que vive de lo que hacen con las manos, creando piezas únicas, elegantes y originales. Además su trabajo contribuye a que perduren oficios tan antiguos y auténticos como es el arte de la marroquinería y el trabajo en piel.

Cada una de las piezas creadas y diseñadas por "Condosmaninas" no son sólo complementos, son arte cosida a mano que lleva un pedazo de corazón de estos jóvenes artesanos, que creen en la belleza y la durabilidad de este noble material. Trabajamos con piel de ternera de primera con un proceso de curtición vegetal. Combinamos el color original del cuero con pieles coloridas creando un mundo de color en cada uno de nuestros trabajos.



www.etsy.com/es/shop/Condosmaninas
con2maninas@gmail.com
 Instagram: @condosmaninas
 637 55 76 25



Sobre LOS ARTESANOS:

David Ruiz López y Elena Carpio Santos componen la Marca Condosmaninas Arte en Piel desde que se conocieron hace más de once años, desde entonces comparten su pasión por el cuero, que han ido aprendiendo de manera autodidacta, con una gran creatividad y trabajo bien hecho por parte de David junto con el buen gusto y clase que le aporta Elena, Condosmaninas se ha convertido en una marca de artesanía extremeña que revoluciona el mundo de la piel con productos únicos, auténticos y eternos hechos con las manos y con todo el corazón. En la actualidad condosmaninas tiene su taller en moraleja Cáceres.

Diseño y confección



La HISTORIA:

Mioliva nace del esfuerzo y la pasión de Esther González Ruiz por la moda sostenible. Emprendedora incansable de una zona rural de Extremadura, que desde siempre ha tenido el impulso de crear valor real con sus proyectos. Creando un equipo de trabajo extraordinario con operarias textiles con muchos años de experiencia, para llevar tanto el taller propio, donde se confeccionan todos nuestros modelos, como el centro de formación textil, en el cual formamos a la siguiente generación de trabajadores textiles.



C. Alfonso X, 8. Moraleja.
Instagram: @miolivaes
www.mioliva.es
650482529



Las COLECCIONES:

Mioliva tiene su foco en la sostenibilidad, en el tejidos orgánicos y ecológicos, la mejora de los procesos y la fabricación local. Todos los productos de la firma están dedicados a los más pequeños de la casa. La inspiración para la creación de esta marca de ropa sostenible vino del amor por la historia y la gastronomía de nuestra tierra, intentando plasmar en nuestros estampados únicos, la belleza y la naturalidad que nos rodea. Descubre sus colecciones Nava, Hacienda y Olivar.

Diseño y confección



Sobre la MARCA:

INASONA Es un taller de costura destinado al diseño y confección, de manera artesanal, de productos textiles, complementos de moda, alpargatas, trajes regionales, bordados, productos personalizados y/o a medida.

Es un Taller Eco- Sostenible en Economía Verde y Circular donde sus productos son fabricados con materias primas certificadas y que pueden ser recicladas en su totalidad.

Las técnicas más destacadas son los bordados y la impresión digital.

La esencia de Inasona reside en su creatividad y originalidad.



Travesía de Jardines 5 - 003. Moraleja.
hola@inasona.com
www.inasona.com
Instagram: @inasonamoda
606 228 332



Sobre la ARTESANA:

Soy M^{ra} Isabel, natural de Moraleja (Cáceres). Viví gran parte de mi vida en Grecia con un pie en España y otro en Turquía. Mis idas y venidas del país Heleno me llevaron a paradas obligatorias con estancias en Italia.

Mi curiosidad por conocer y aprender junto a la pasión de la lectura y viajar me han llevado a que Inasona tenga diversas influencias culturales. Entre las que cabe destacar la Greco-Itálica.

Inasona comienza a escribir su historia. ¿Quieres formar parte de ella?
Érase una vez ... Inasona, IΣ

Forja y madera



Sobre LA EMPRESA:

Nuestro método de producción es el más tradicional posible.

En la carpintería trabajamos con todo tipo de madera y estilos. Además restauramos muebles viejos o reutilizamos piezas antiguas para hacer productos nuevos. En cuanto al hierro, nuestro sello es la forja. Consiste en calentar el hierro en la fragua, y en darle la forma deseada manualmente.

Trabajamos la madera y el hierro con todo el mimo y atención que se merecen, haciendo de nuestros productos algo único.



Polígono Ind. El Postuero. km 1.700, Moraleja
himagonsl@gmail.com
www.artesaniashimagon.com
927 515 968



Sobre LOS ORÍGENES:

Somos dos hermanos, Arsenio y Rafael. Vivimos en Moraleja; donde están ubicados nuestros talleres, en los que comenzamos nuestra andadura en el año 1994. Rafael es el carpintero. Comenzó a trabajar a los 15 años, en una carpintería tradicional del pueblo, a la que iba todas las tardes al salir del colegio. Así estuvo durante seis años aproximadamente, aprendiendo el oficio. El cual retomó unos años más tarde, con la creación de esta empresa. Arsenio es el herrero. Realizó en Montehermoso "los estudios de Maestro-Tornero", y después trabajó con su padre en el taller que éste tenía. Unos años más tarde fue monitor de forja en la Escuela Taller de Moraleja. Pasado un tiempo Rafa y Arsenio decidieron aunar sus conocimientos y fundaron "Artesanías en Hierro y Madera González", HIMAGON S.L.



Sobre LA MARCA:

Con formación en Historia Artes y en Joyería, Lorena se inspira a menudo en la Naturaleza para dar vida a sus obras. Se siente cómoda creando y combinando diferentes técnicas y materiales. Utiliza el esmaltado con soplete, las pátinas de bronce y latón y aunque la mayor parte de su trabajo es en plata, usa también cobre, zamak, seda y minerales. Tras años de trabajar en una línea clásica, sus nuevas creaciones son más coloridas y tienen el objetivo de ser piezas que te acompañen a diario.



Moraleja.

Instagram: @crisol.de.lorena.jewelry
654334523



Sobre LA ARTESANA:

Lorena Castro Rosado es natural de Moraleja. Nieta de orfebre, estudia Historia del Arte en Salamanca y posteriormente decide continuar el oficio de su abuelo y viaja a Barcelona para formarse en la Escola Massana y el Taller Perill. En 2016 regresa a la Sierra de Gata y se reencuentra con paisajes que poco a poco van inspirando y llenando el contenido de sus obras. Inquieta, polivalente y consciente de que el trabajo con las manos es su mejor medio de expresión, esta artesana no deja de investigar durante su proceso creativo.



TALLERES ARDILA

Sobre EL TALLER:

Taller textil localizado en Moraleja que desde 2016 se dedica a la recuperación y desarrollo de artesanías locales y a la pequeña producción industrial. Está especializado en piezas a «crochet» con lana de oveja merina extremeña.

Esther González es desde 2015, presidenta de la Asociación de Moda Sostenible de Extremadura (MOSE), a través de la cual ha puesto en contacto a diferentes empresarios del sector intentando reactivar el tejido productivo tan deteriorado en la región. El taller destaca por su labor conectando productores de materiales ecológicos y la búsqueda de dinámicas de trabajo más sostenibles frente a la gran producción industrial.



C. Alfonso X, 8. Moraleja.
 @talleresardila
 www.talleresardila.es
 650482529

Sobre EL PROYECTO:

En su búsqueda de un equilibrio entre la pequeña producción industrial, la artesanía y la formación, nació en 2016 el taller para dar nombre y salida comercial tanto a marcas emergentes, como a sus propios diseños en un sector muy competitivo que anhela volver a un desarrollo más cercano y sostenible.

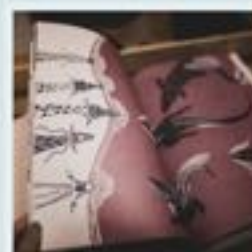
Grabado y estampación



Sobre LA MARCA:

Trabajo el grabado en relieve y la estampación artesanal en todas sus facetas, con un carácter artístico como método de expresión y de un modo divulgativo con el afán de poner en alza las artes, oficios y labores de antaño, que nos dan una pista del poder que tenemos en nuestras manos. Mi granito de arena en la sierra es realzar su belleza a través del arte con las personas que la habitan y dejan su huella.

He realizado trabajos para empresas, como logotipos, tarjetas de visitas, estampación de prendas para eventos, packaging de productos, puedes pedirme el sello de tu marca y poder estamparlo tu mismo en diferentes superficies.



Plaza del Nogal 15. Santibañez el Alto.
www.salvaje.me
Instagram: @pablosalvaje
615575739



Sobre EL ARTESANO:

Nací en Sevilla, y desde pequeño siempre estuve en contacto con el mundo de la estampación y el ruido de enormes máquinas que imprimían a velocidad de vértigo en la antigua imprenta familiar.

Encuentro en la Naturaleza mi fuente de inspiración; y después de años viajando y aprendiendo entre grandes ciudades, me sumergí de pleno en el mundo rural y residí en Santibañez el Alto, uno de los pueblos más pintorescos de Sierra de Gata, donde desde hace pocos meses trabajo en la creación del estudio y en la observación del entorno, en los troncos, hojas y piedras que recojo, siempre hay un recuerdo, una historia que gusta ser contada a través de mis sellos.

Los talleres creativos son lo más apasionante de mi trabajo. Entre las técnicas que imparto están el grabado, embossing, encuadernación, papel, litografía casera, cianotipia y otras tantas siempre con la naturaleza como protagonista y fuente de inspiración. Son para todas las edades y diversos ámbitos, tanto para empresas, encuentros y retiros en la naturaleza, como talleres privados o dinamizando cualquier evento cultural.

Madera y forja



Sobre LA MARCA:

Me encanta utilizar las hojas de acero al carbono para crear mis cuchillos y navajas. Son muy fáciles de afilar, tienen un filo excepcional.

También me enorgullece poder aportar algo que destaque las particularidades de este trabajo de forja artesanal con siglos de antigüedad.

La madera que utilizo proviene de la Sierra de Gata. De vez en cuando me llegan otros tipos de madera a través de regalos de amigos de todo el mundo, que me ofrecen un nuevo estímulo y reto.

Para las fundas de cuero utilizamos vacuno de primera, de ganaderías europeas. La curtición que tiene es artesanal y 100% vegetal, libre de agentes químicos y responsable con el medio ambiente.



Torre de Don Miguel.
www.ixtlanwoodcraft.de
Instagram @ixtlan_woodcraft
635 405 503 / 660 272 743

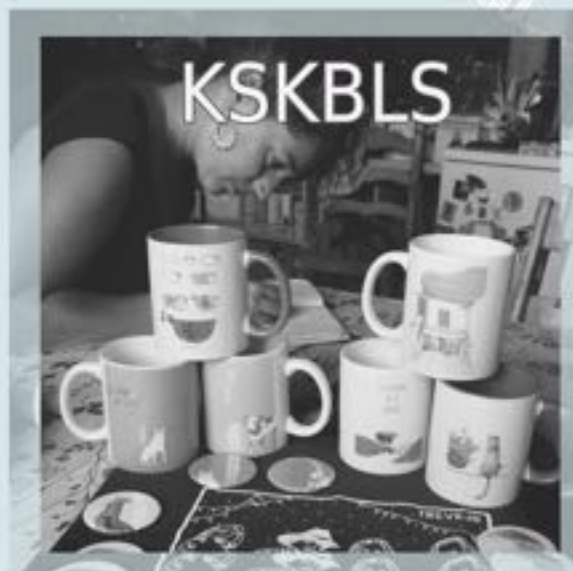


Sobre LOS ARTESANOS:

Jan Frischmuth es alemán. Se formó como Ingeniero Ambiental y estuvo siete años trabajando en una oficina pero cuando nació su primer hijo, llegó a la conclusión de que trabajar para una empresa, no era algo que le realizara. Tomó la decisión de hacer de su pasión por la talla en madera su profesión. y junto a su familia viajaron a España y encontraron en la Sierra de Gata un lugar para hacer el sueño realidad.

Amaranta es madrileña de nacimiento y tiene formación en Arquitecta de Interiores y desde 2001 trabaja el cuero. Primero aprendió de manera autodidacta y junto a otros talabarteros de profesión en Granada y después, en el Taller Puntera (Madrid).

Como familia „español-alemana” se sienten como en casa en ambos países. El resultado de esto es lo que quieren mostraros y compartir. La belleza y calidad de su trabajo y el exotismo de las maderas que usan.



Sobre LA MARCA:

KSKBLS nace simplemente de una necesidad de dibujar y transmitir a través de este lenguaje.

Con líneas finas traduzco lo que veo a un estilo que mezcla lo arquitectónico con la ilustración infantil. Un lenguaje propio que me permite comunicar fácilmente ideas y conceptos.

Tengo mi propia marca y vendo sobre diferentes soportes mis diseños pero me gusta contar con el reto de dar forma a las ideas de otros. Mis clientes son Ayuntamientos, casas rurales o particulares que quieren realizar un regalo original y práctico.



Torre de Don Miguel.
kskbels@gmail.com
Instagram: @amaranta_kskbels
660 272 743



Sobre LA ARTESANA

Detrás de la marca KSKBLS está Amaranta. Estudié Arquitectura de Interiores (ETSAM) en Madrid y, mientras, trabajaba en un taller de cuero. El dibujo y la artesanía siempre han estado presentes en mi vida de manera importante. Tras viajar y conocer diferentes modelos de vida, comprendí que quería crear mi proyecto de vida en contacto con la naturaleza. Desde 2016 vivo con mi pareja y mis hijos en la Sierra de Gata... más feliz que una perdiz.

Corcho y madera



Sobre LA MARCA:

Cork Light "el corcho hecho luz" surge a partir de materiales 100% reciclados y naturales. El corcho proviene de tapones de botellas de vino y las maderas son en su mayoría, raíces de jara y brezo. Estas no son arrancadas, si no encontradas ya desprendidas.

A través de un trabajo artesanal, con la máxima delicadeza y rigor, presentamos una gama de lámparas con dos signos diferenciales, el primero y primordial es que NUNCA existirán dos lámparas iguales, el segundo es la luz que se dibuja a través de las originales tulipas de corcho creadas.



Exposición y venta en Espacio Pajarillos.
Carretera cruce Eljas-San Martín s/n.
644 55 68 94 / 644 87 97 31



Sobre LOS ARTESANOS:

Este es hoy un proyecto familiar que nace de la mano de Petar Yankov. Hijo de artesanos, de origen búlgaro y casado con una valverdeña, llega a la Sierra de Gata en 2011. Tras un cambio inesperado en su vida laboral, decide convertir su afición por fabricar lámparas en un oficio al ver la gran admiración que provocan. Durante años ha participado en ferias y exposiciones a nivel nacional y casi al mismo momento que comienza su gran aventura como padre, entra en el proyecto su hermano Stoyan. A día de hoy también sus padres están involucrados en el proceso y cada uno tiene su papel para poder dar continuidad a esta idea llena de creatividad, cariño y amor por la naturaleza.



Enlazando GENERACIONES:

Marián Hoyos Cañizares:
 Siempre estuve viendo el trabajo de Jesús López Hita y ayudando en él, sobre todo en cuanto a ventas. A pesar de ello, no me dediqué a esta profesión hasta 2011, año en que me di de alta por primera vez, hasta 2013. En 2017 ingreso en la EASD de Burgos en el CFGM de Artesanía y Complementos de Cuero dispuesta a completar mi formación. Completo el ciclo en 2019. En diciembre de 2018 creamos la empresa Loyos Piel y me doy de alta. Me registro como Zapatera Artesana de Extremadura y continúo con el taller al que ayudé a crecer desde sus inicios. Después de la jubilación de Jesús continúo este proyecto con mi hijo Marcos.



Calle Teodoro Pascual, 11 (Villamiel)
www.loyospiel.es
 635 405 503 / 652093797



Presente y FUTURO:

Marcos López Hoyos

Hijo de padre y madre artesanos, creció viendo cada día nuestro trabajo en el taller y acompañándonos a los distintos mercados o ferias de artesanía donde vendemos nuestros productos.

En septiembre de 2016, con 17 años empieza a cursar en la Escuela de arte y diseño de Burgos el CFGM de Artesanía y Complementos de Cuero. Participa en proyectos del centro en colaboración con escuelas de este tipo en distintos países como Italia y Finlandia. Al final de ciclo realiza sus prácticas en la empresa Betangible de Ubrique. Se queda trabajando allí hasta finales de 2020. En 2021 decide formar parte de la empresa Loyos Piel. Representa la Innovación y la juventud lleno de proyectos hacia el futuro de un sueño hecho realidad que nació antes que él.

Pintura y artesanía



Sobre LA MARCA:

Soy autodidacta de la pintura y de la restauración. Tras muchos años trabajando en el arduo mundo del arte ha llegado el momento de aprovechar esta mágica herramienta que acerca a las personas y es capaz de llevar el arte a todos los lugares, y así aportar belleza y color a este mundo.

Plasmo mis trabajos sobre diferentes soportes: maderas, piedras, agendas, cuadernos... de esta manera podras llevarte un pedacito de esta Sierra y de mi inspiración donde tú quieras.



Avda. Portugal, 2. Villabuenas de Gata
instagram: @Mookoliart
616722091



Sobre EL ARTESANO:

Mi nombre es M^oJesús Almoril, nací en un pueblo de Badajoz y tuve la suerte de crecer entre artesanas de la vida, donde me impregne de esa creatividad y sensibilidad que ahora se refleja en mis creaciones. Vivo hace 10 años en "Sierra de Gata" en Cáceres, lo que me ha permitido observar cada detalle para después reflejar su belleza en mis creaciones y poder compartirla y que te lleves contigo un trocito de Naturaleza.



Sobre LOS DISEÑOS:

En nuestras obras somos capaces de emparejar materiales tan diferentes como las fibras naturales y el metal con gusto y delicadeza.

Tenemos varios proyectos en marcha. Una línea de productos donde diseñamos y producimos nuestras propias piezas y otro familiar, donde nos encargamos de dar vida a las diseños de joyería de una prestigiosa marca.

Combinamos el trabajo artesanal de la plata, el cobre el latón y la técnica del macramé.



Villasbuenas de Gata
608 04 89 94 / 633 88 04 43



Sobre LOS ARTESANOS:

Somos autodidactas. Naturales ambos de Madrid, tuvimos una primera formación en la Sierra de la Alpujarra (Granada) junto a colegas de oficio. Allí vivimos varios años y en 2010 echamos raíces en Sierra de Gata. Desde entonces somos activos en diferentes proyectos locales y participamos en ferias de artesanía a nivel nacional.

*"¿La conoces, musa mía?
Es modelo soberano
bosquejado por la mano
de la gran sabiduría."*

Gabriel y Galán.

