CATÁLOGO DE INICIATIVAS DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLE DE CASTILLA-LA-MANCHA



CONSUMO

Castilla-La Mancha

OBSERVATORIO PARA UNA CULTURA DEL TERRITORIO

Editado y redactado por **Observatorio para una Cultura del Territorio (OCT)**
https://observatorioculturayterritorio.org

Diseño: OCT.

OCT - 2025. Algunos derechos reservados.

CreativeCommonsAtribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0)

Financiación: este catálogo es uno de los frutos del proyecto “Diseño de un catálogo para la promoción de las iniciativas de producción y consumo responsable de Castilla-la-Mancha: diseño, identificación de iniciativas y elaboración de una 1º edición con iniciativas de 2 provincias”, financiado por la **Dirección General de Salud Pública, Consejería de Sanidad de la Junta de Comunidades de Castilla-la-Mancha**. Convocatoria de concesión de subvenciones para el desarrollo de proyectos en materia de Consumo Responsable 2025.

.

El contenido de la publicación es responsabilidad exclusiva del Observatorio para una Cultura del Territorio y no refleja necesariamente la opinión del financiador.

1. Introducción

1.1 Objetivos del catálogo

El **Catálogo de Iniciativas de Producción y Consumo Responsable de Castilla-La Mancha** nace como una herramienta de referencia para visibilizar, poner en valor y facilitar el acceso a proyectos que trabajan por un modelo alimentario más justo, saludable y sostenible en nuestra región. Su objetivo principal es acercar a las personas consumidoras así como a comercializadores, restaurantes, administraciones públicas con servicios de restauración colectiva y entidades sociales que prestan servicios de alimentación, entre otras., una selección rigurosa de iniciativas que, desde distintos ámbitos, contribuyen a transformar los sistemas de producción y consumo hacia modelos basados en la proximidad, la sostenibilidad ambiental, la justicia social y el arraigo territorial.

Este catálogo responde a la necesidad de identificar y ordenar la oferta existente de productos y servicios, facilitar la conexión entre productores/as y personas consumidoras, promover hábitos de compra más conscientes, y fomentar redes de colaboración.

Esta iniciativa se alinea de manera directa con el **Plan Estratégico de Consumo Responsable de Castilla-La Mancha** , especialmente con los ejes de Consumo local y sostenible[1] (LS), Consumo cooperativo y comunitario (CC) y Consumo consciente y seguro (CS). En este sentido, el catálogo contribuye a dar a conocer la oferta de productos locales, saludables y sostenibles, a reforzar las redes de consumo cooperativo y a ejercer una función didáctica que permita a la ciudadanía identificar prácticas responsables y diferenciar aquellas iniciativas que apuestan por modelos realmente transformadores.

Cada iniciativa incluida en el catálogo se presenta mediante una ficha homogénea que permite comprender de forma clara su actividad y su aportación al consumo responsable. Estas fichas recogen:

- Iniciativas de producción y consumo responsable que actúan para contribuir a un sistema alimentario sostenible y justo, desde la producción agraria y ganadera, la transformación alimentaria, la comercialización, la restauración, el consumo organizado, la divulgación y la acción social.
- La puesta en valor de criterios diversos establecidos para identificar, diferenciar y visibilizar los diferentes enfoques que incorporan y desde los cuales pueden trabajar las iniciativas de producción y consumo responsable en relación a la sostenibilidad ambiental, pero no solamente, sino con respecto a dimensiones sociales, económicas y culturales, facilitando a la ciudadanía información clara y fiable que fomente decisiones de consumo conscientes y responsables.
- Una descripción detallada de lo que ofrece cada proyecto, facilitando información detallada en cuanto a sus productos (tipos de productos, formatos, calendario de disponibilidad, etc.) y servicios.

1 https://consumo.castillalamancha.es/node/23903

- Datos de contacto de cada iniciativa, con el fin de favorecer la relación directa entre productores/as, iniciativas y personas consumidoras y reducir intermediarios.
- Las redes, asociaciones y espacios de colaboración a los que pertenece cada proyecto, destacando la importancia de las iniciativas colectivas y de cooperación para fortalecer el tejido productivo y social del territorio.

Con todo ello, este catálogo se concibe como una herramienta práctica para fomentar la compra de proximidad, fortalecer la economía local, impulsar redes de colaboración y avanzar hacia una cultura del consumo responsable en Castilla-La Mancha.

1.2. Ámbitos de las iniciativas desde la producción al consumo

Producción agraria y ganadera
Incluye a las iniciativas dedicadas a la obtención de alimentos a partir de la tierra y del manejo del ganado, priorizando modelos sostenibles como la agricultura ecológica, la agroecología, la ganadería extensiva y regenerativa, etc. Estas prácticas fomentan la conservación del suelo, la biodiversidad, el bienestar animal y el arraigo de la actividad productiva en el territorio rural.

Transformación alimentaria
Hace referencia a proyectos que elaboran, transforman o procesan alimentos a partir de materias primas locales, apostando por métodos artesanales, de pequeña escala y respetuosos con el medio ambiente. Su objetivo es añadir valor a la producción primaria, preservar saberes tradicionales y ofrecer productos saludables, trazables y de alta calidad.

Comercialización
Comprende a las iniciativas que facilitan la venta de productos responsables mediante canales cortos de comercialización, venta directa o circuitos de proximidad. Estas experiencias reducen intermediarios, fortalecen la relación entre productores/as y consumidores/as, garantizan precios justos y contribuyen a dinamizar la economía local.



Consumo organizado
Hace referencia a grupos, cooperativas y otras formas colectivas de compra que se organizan para acceder de manera estable a alimentos locales, ecológicos y de temporada. Estas iniciativas fomentan la corresponsabilidad, el apoyo mutuo y la construcción de comunidades de consumo basadas en valores de justicia social y sostenibilidad.

Restauración
Incluye proyectos de restauración —colectiva o privada— que integran criterios de consumo responsable en sus menús, priorizando productos locales, ecológicos y de temporada. Contribuyen a la educación alimentaria de la población y al impulso de la demanda de alimentos sostenibles en el canal HORECA y la restauración pública.

Divulgación y sensibilización
Agrupa a iniciativas centradas en la generación y difusión de conocimiento sobre producción y consumo responsable, soberanía alimentaria, alimentación saludable y sistemas alimentarios sostenibles. A través de formaciones, publicaciones, talleres o asesoramientos, estas entidades promueven el intercambio de saberes y la capacitación de distintos públicos, con la finalidad de generar conciencia social sobre el impacto ambiental, social y económico de nuestros hábitos de consumo. Mediante campañas, actividades educativas y procesos participativos, estas iniciativas impulsan cambios culturales hacia estilos de vida más responsables.

Acción social
Incluye experiencias que utilizan la producción y el consumo responsable como herramientas de inclusión social, mejora del acceso a alimentos saludables y fortalecimiento comunitario. Estas iniciativas trabajan con colectivos vulnerables, promueven la equidad y contribuyen a reducir desigualdades a través de la alimentación y la economía social.

1.4. Producción y consumo responsable: ¿Qué criterios?

La selección de los criterios para la inclusión de iniciativas de producción y consumo responsable en el catálogo, permitiendo diferenciar las iniciativas que apuestan por modelos más responsables y sostenibles y poner en valor sus prácticas, se realizó a partir de una revisión de fuentes secundarias estratégicas y normativas, alineadas con las políticas públicas de Consumo Responsable de Castilla-La Mancha. Se tomaron como marcos de referencia principales el Plan Estratégico de Consumo Responsable de Castilla-La Mancha, la Agenda 2030 (ODS 12: Producción y Consumo Responsables), la Estrategia de Economía Social de Castilla-La Mancha 2023–2026, entre otros.
Además, se revisaron experiencias de referencia como Sistemas Participativos de Garantía (SPGs) y redes de Economía Social y Solidaria. Este trabajo también se apoyó en trabajos previos del Observatorio para una Cultura del Territorio (OCT) enfocados en la divulgación de principios y conceptos ligados a la agroecología, el consumo responsable, los canales cortos de comercialización y la alimentación saludable y sostenible, desarrollados en proyectos propios así como en espacios colaborativos.
Como resultado de este cruce técnico-político se priorizaron 9 criterios que presentamos a continuación:

xxxxxx

La **agricultura de base ecológica** engloba diversos modelos: agroecología, agricultura ecológica u orgánica, biodinámica, agricultura natural, permacultura y agricultura regenerativa. Todos comparten el respeto a los ciclos naturales, la biodiversidad, la sostenibilidad del suelo y la reducción de insumos externos. Promueven sistemas productivos resilientes, arraigados al territorio, basados en la cooperación, la autonomía campesina y la transición hacia sistemas alimentarios justos y sostenibles.

El **Comercio Justo** es un movimiento internacional que promueve la equidad en las relaciones comerciales, especialmente con productores de países en desarrollo, priorizando criterios sociales, humanos y ambientales. Defiende precios justos, condiciones laborales dignas, igualdad de género, ausencia de trabajo infantil y protección del medio ambiente. Se basa en principios de transparencia, prácticas comerciales justas y desarrollo de capacidades, y se garantiza mediante certificaciones independientes y redes de consumo responsable promovidas por la Organización Mundial del Comercio Justo.

El **emprendimiento cooperativo** se basa en la autoorganización colectiva para crear empresas con gestión democrática orientadas a satisfacer necesidades comunes y al bien común. Promueve la cooperación frente a la competencia, el apoyo mutuo, la igualdad de oportunidades, la innovación social y la sostenibilidad. Impulsa el trabajo en red, la intercooperación, la participación de todas las personas implicadas y el arraigo comunitario, contribuyendo al desarrollo local y a la economía social y solidaria.

La **justicia y la equidad social** implican garantizar igualdad de derechos, oportunidades y trato, reconociendo la diversidad y corrigiendo desigualdades mediante prácticas inclusivas. Este criterio promueve relaciones económicas justas, construcción transparente de precios y condiciones laborales dignas. Fomenta la participación horizontal, la corresponsabilidad, la accesibilidad, la no discriminación y la inclusión de personas en situación de vulnerabilidad, fortaleciendo una cultura organizacional ética y solidaria.

La **ganadería extensiva** es un modelo productivo basado en el pastoreo directo y el aprovechamiento de los recursos naturales del territorio, con baja carga ganadera, escasa mecanización y fuerte vinculación al medio rural. Destaca por su sostenibilidad ecológica, su contribución a la biodiversidad, la prevención de incendios y el mantenimiento de paisajes culturales. Es una forma de gestión territorial ligada a la identidad rural, los saberes tradicionales, la cohesión social y la resiliencia de las comunidades.



El **arraigo cultural en el territorio** reconoce el vínculo entre identidad, sistemas alimentarios y patrimonio local. Valora saberes, prácticas y tradiciones transmitidas en las comunidades, así como las formas locales de producir y transformar alimentos. Promueve iniciativas que recuperan conocimientos campesinos, fortalecen la soberanía alimentaria y revalorizan paisajes, variedades autóctonas, recetas y oficios que conforman el patrimonio vivo de cada región.

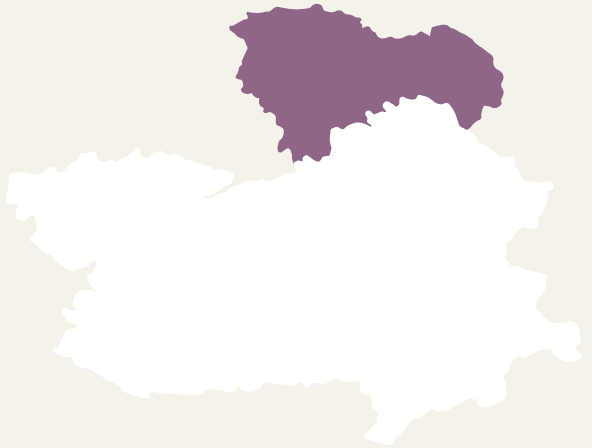
Los **canales cortos de comercialización** son sistemas de distribución agroalimentaria con un máximo de un intermediario entre la producción y el consumo. Se basan en la proximidad económica, geográfica y social, fomentando el desarrollo local, la cooperación y la confianza. Implican venta directa o de proximidad, privilegiando la escala biorregional, y están especialmente vinculados a pequeñas explotaciones que buscan alternativas a los canales convencionales. Están reconocidos por la normativa autonómica que facilita su desarrollo mediante su Registro de Venta Directa.

El criterio **artesanal** identifica productos agroalimentarios elaborados con predominio del trabajo manual y mediante técnicas tradicionales transmitidas históricamente. La producción se realiza en microempresas de pequeño tamaño, garantizando singularidad, calidad y diferenciación frente a la industria. La artesanía alimentaria protege los oficios, refuerza el patrimonio cultural y gastronómico del territorio y ofrece al consumidor autenticidad y arraigo.

El criterio de **Economía Circular y lucha contra el desperdicio** promueve un modelo económico de desarrollo sostenible que optimiza el uso de recursos, cierra los ciclos de agua, energía y materiales y minimiza los impactos ambientales. Se aplica a todas las fases del ciclo de vida de bienes y servicios y prioriza mantener su valor el mayor tiempo posible. Da un papel central a la prevención del desperdicio alimentario mediante prácticas eficientes, consumo responsable y redistribución de alimentos.

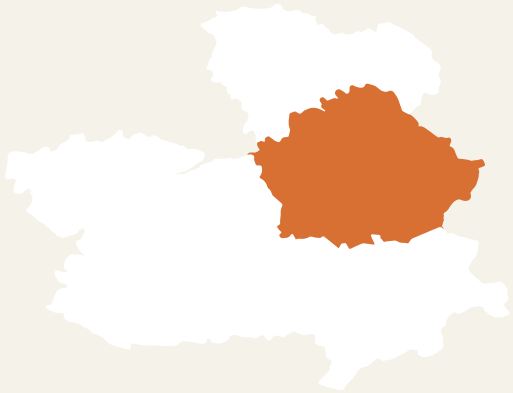
INICIATIVA	TIPO DE PRODUCCIÓN	MUNICIPIO
José-Luis Delgado Laguna	Miel	Durón
El Otero /Apicultura Respetuosa y Sostenible (RES)	Miel	Robledo de Corpes
Jorge del Amo García. Miel Apieko	Miel	Bujalaro
Natuhuerto	Productos de huerta	Chiloeches
La Huerta del Lobo	Productos de huerta, legumbres	Fuentelahiguera de Albatages, Malaguilla
Jesús Peréz Sierra El Rincón de la Isidra	Frutas, productos de huerta	Chiloeches
Oleosan 1929 SL	Aceite de Oliva	Yebra
Olivares La Común SL	Aceite de Oliva	Alcocer
Pedazos de Pilar Benito	Aceite de Oliva	Sacedón
Cacho Cachena	Carne (ternera, buey)	Romanillos de Atienza
Carnes de Cutamilla - My Cow Funding	Carne vacuna	Sigüenza
Explotación Oakspirit	Setas	Robledo de Corpes
La Espelta y La Sal SL (Despelta)	Cereales, grano, legumbres, harinas y pastas, sal, cerveza	Palazuelos - Sigüenza

PROVINCIA DE GUADALAJARA



INICIATIVA	SERVICIOS	MUNICIPIO
A.C. Altrantrán - El Rincón Lento	Comercialización de productos locales y/o ecológicos /Sensibilización	Guadalajara
Didesur	Comercialización de productos locales y/o ecológicos / C. Justo / Sensibilización	Azuqueca de Henares
Convive - Fundación CEPAIM	Asesoramiento, capacitación y dinamización económica	Molina de Aragón
Observatorio para una Cultura Del Territorio (OCT)	Dinamización, formación, sensibilización agroecológica	Azuqueca de Henares

PROVINCIA DE CUENCA



INICIATIVA	TIPO DE PRODUCCIÓN	MUNICIPIO
Sotosaúco	Flores, bayas y mermeladas de saúco	Uña
La Cabra tira al Monte	Queso de cabra, carne de cabrito	Villalba de la Sierra
Hermanos Pastor Vellis S.L.	Aceite de oliva	Vellisca

INICIATIVA	SERVICIOS	MUNICIPIO
Asociación Pisto Ecológico	Grupo de consumo, sensibilización	Cuenca
Recopil	Asesoramiento, formación, sensibilización en compostaje	Cuenca
Stipa & Azeral Servicios Ambientales, S. L.	Comunicación, divulgación y Educación Ambiental consumo responsable y sostenible	Cuenca



JOSÉ-LUIS DELGADO LAGUNA "LUZ DE MIEL"

Forma jurídica:Autónomo

Durón (Guadalajara)

José-Luis Delgado Laguna

jldelgadolaguna@hotmail.com

605 58 93 12



Presentación

José-Luis es apicultor en Durón y desde 2003 gestiona una explotación propia que en 2016 transformó por completo hacia la producción ecológica. Sus colmenas se ubican en zonas de flora silvestre y la miel se elabora de forma artesana, sin mezclas ni calentamientos. La certificación ecológica regula tanto los tratamientos permitidos como el entorno de producción, garantizando prácticas respetuosas. Comercializa principalmente mediante venta directa, estableciendo una relación directa con quienes adquieren su miel y ofreciendo transparencia total sobre el origen y el manejo de cada cosecha.

Principales objetivos

Su propósito es ofrecer una miel realmente ecológica y trazable, producida sin productos de síntesis y con controles rigurosos. Busca sostener un modelo de apicultura que cuide la biodiversidad y mantenga vivas las pequeñas explotaciones rurales. Al vender de forma directa, pretende crear vínculos de confianza con el consumidor y asegurar precios justos que permitan la continuidad de una agricultura artesanal y respetuosa con el territorio.



SELLOS, CERTIFICADOS

- **Certificación ecológico**

ASOCIACIONES Y REDES

- **Asociación de productores ecológicos de Guadalajara "el Güecológico"**
- **COAG**

PRODUCTO	FORMATO	DISPONIBILIDAD
Miel mil flores	500 gr / 390 ml	Todo el año (cosecha en junio)
Miel de romero	500 gr / 390 ml	Todo el año (cosecha en abril-mayo)*
Miel de tomillo	500 gr / 390 ml	Todo el año (cosecha en junio)*
Miel de lavanda	500 gr / 390 ml	Todo el año (cosecha en julio)
Aceituna para verdeo para comer	A granel	

**No disponible todos los años*

La miel de lavanda no siempre está certificada



NATUHUERTO

Forma jurídica:Autónomo

Chiloeches (Guadalajara)

Juan María Sánchez

www.natuhuerto.com

@natuhuerto

natuhuerto
TU HUERTO NATURAL

PRODUCCIÓN AGRARIA GANADERA | TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA | COMERCIALIZACIÓN | CONSUMO ORGANIZADO | RESTAURACIÓN | DIVULGACIÓN SENSIBILIZACIÓN | ACCIÓN SOCIAL

Presentación

Natuhuerto nace como un huerto natural gestionado por un agricultor urbano de La Alcarria cuyo objetivo es cultivar hortalizas y verduras 100 % sin pesticidas, herbicidas ni fertilizantes químicos. Ofrece productos frescos de temporada, desde tomates, zanahorias o pimientos hasta microgreens y hierbas aromáticas, cultivados con métodos respetuosos con el suelo y el medio ambiente. A través de su tienda online envía directamente a casa sus productos en la península, promoviendo una alimentación sana y conscientemente producida. Además, brinda recursos para que cualquiera pueda tener su propio huerto en casa: en jardín, terraza o ventana, facilitando una agricultura doméstica accesible y sostenible.

Principales objetivos

Natuhuerto pretende ofrecer alimentos verdaderamente naturales y saludables, y aspira a fomentar una agricultura sostenible que respete la biodiversidad, regenere el suelo y minimice el impacto ambiental. Por último, pretende acercar al consumidor a la realidad del cultivo natural, reduciendo intermediarios y promoviendo transparencia en el origen y la calidad del alimento.



ASOCIACIONES Y REDES

En proceso de acercamiento a inciativas de agrupación en Guadalajara y Madrid

PRODUCTO	FORMATO	DISPONIBILIDAD
Hojas Baby de ensalada	Hojas prelavadas y listas para hacer ensalada	Enero a julio y septiembre a diciembre
Espinaca Baby	Hojas prelavadas y listas para hacer ensalada	Enero a julio y septiembre a diciembre
Escarola lista para ensalada	Hojas prelavadas y listas para hacer ensalada	Enero a julio y septiembre a diciembre
Rúcula	Hojas prelavadas y listas para hacer ensalada	Enero a julio y septiembre a diciembre
...		



NATUHUERTO

Forma jurídica:Autónomo

Chiloeches (Guadalajara)

Juan María Sánchez

www.natuhuerto.com

@natuhuerto

PRODUCTO	FORMATO	DISPONIBILIDAD
Mix asiático	Hojas prelavadas y listas para hacer ensalada	Enero a julio y septiembre a diciembre
Remolacha	A granel	Enero a julio y septiembre a diciembre
Rabanitos	A granel	Enero a diciembre
Kale	A granel	Enero a julio y septiembre a diciembre
Brócoli	A granel	Enero a julio y septiembre a diciembre
Tomate Cherry	A granel	Junio a noviembre
Tomate Sabor Extra	A granel	Junio a noviembre
Ajo Morado	A granel	Enero a diciembre
Cebolla Blanca	A granel	Marzo a diciembre

PRODUCTO	FORMATO	DISPONIBILIDAD
Microbrotes Mix Suave	Bandejas 35/125 g	Enero a diciembre
Microbrotes Mix Picante	Bandejas 35/125 g	Enero a diciembre
Microbrotes Girasol	Bandejas 35/125 g	Enero a diciembre
Microbrotes Mix Picante	Bandejas 35/125 g	Enero a diciembre
Albahaca	Manojo	Junio a noviembre
Cilantro	Manojo	Enero a diciembre
Hierbabuena	Manojo	Abril a noviembre
Cebollino	Manojo	Enero a diciembre
Laurel Fresco	Manojo	Enero a diciembre



LA HUERTA DEL LOBO – HUERTA ECOLÓGICA Y DE SECANO

Forma jurídica de la entidad/iniciativa: Autónomo

Fuentelahiguera de Albatages, Malaguilla (Guadalajara)

Cristina Martínez Piquero
lahuertadelobo@gmail.com
646 70 98 93

PRODUCCIÓN AGRARIA GANADERA | TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA | COMERCIALIZACIÓN | CONSUMO ORGANIZADO | RESTAURACIÓN | DIVULGACIÓN SENSIBILIZACIÓN | ACCIÓN SOCIAL

Presentación

La Huerta del Lobo es un proyecto de agricultura ecológica basado específicamente en el cultivo de secano, donde se cultivan frutas, verduras y hortalizas sin riego, adaptando las plantas a vivir solo con el agua de lluvia. El proyecto combina la producción agrícola con jornadas formativas prácticas en la propia huerta, en las que las personas aprenden todas las fases del cultivo en secano: siembra, mantenimiento y cosecha. Además, venden sus productos ecológicos de temporada, con opción de recogida directa o envío a domicilio, y ofrecen el alquiler de parcelas para huertos familiares también en secano.

Principales objetivos

Busca difundir y recuperar el cultivo ecológico de secano como alternativa sostenible y adaptada al entorno, reduciendo el consumo de agua y evitando totalmente productos químicos. Pretenden fomentar el consumo local y ecológico, y promover la autonomía alimentaria desde un modelo respetuoso con la tierra. A través de la formación, buscan enseñar técnicas específicas para conservar la humedad del suelo, prevenir plagas de forma natural y mantener cultivos resistentes sin riego.



SELLOS, CERTIFICADOS

- **Productos certificados con sello ecológico.**

ASOCIACIONES Y REDES

- **Asociación el Güecológico**
- **Cooperativa de agricultores de extensivo de CLM**

PRODUCTO	DISPONIBILIDAD
Garbanzo	Todo el año, hasta agotar stock. A partir de agosto
Lenteja	Todo el año, hasta agotar stock. A partir de julio - agosto
Avena	Todo el año, hasta agotar stock. A partir de julio
Trigo panificable	Todo el año, hasta agotar stock. A partir de julio
...	



LA HUERTA DEL LOBO – HUERTA ECOLÓGICA Y DE SECANO

Forma jurídica de la entidad/iniciativa: Autónomo

Fuentelahiguera de Albatages, Malaguilla (Guadalajara)

Cristina Martínez Piquero
lahuertadelobo@gmail.com
646 70 98 93

PRODUCTO	DISPONIBILIDAD
Tomate	Agosto a noviembre. En ocasiones hasta diciembre
Calabaza	Octubre a febrero
Melón	Septiembre a diciembre
Sandía	Agosto a finales de octubre
Pepino	Julio a noviembre
Pimiento	1º quincena de septiembre a noviembre
Calabacín	Julio a noviembre
Patatas	Agosto u octubre, según si es patata temprana o tardía. Disponibilidad variable
Berenjena	Agosto a noviembre. En ocasiones hasta diciembre
Veza y Algarroba	Para alimentación animal o siembre verde



LA ESPELTA Y LA SAL SL (DESPELTA)

Forma jurídica de la entidad/iniciativa: S.L.

Palazuelos - Sigüenza (Guadalajara)

Carlos Moreno
info@despelta.com
646 70 98 93

@despelta
www.espeltaecologica.com

deSpelta
HARINAS Y PASTAS ECOLÓGICAS DE PALAZUELOS-SIGÜENZA

PRODUCCIÓN AGRARIA GANADERA · TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA · COMERCIALIZACIÓN · CONSUMO ORGANIZADO · RESTAURACIÓN · DIVULGACIÓN SENSIBILIZACIÓN · ACCIÓN SOCIAL

Presentación

DeSpelta es una empresa ecológica radicada en Palazuelos dedicada a recuperar cereales antiguos como la espelta, el trigo negrillo y otros trigos tradicionales de la zona. Desde 2004 cultivan estos cereales en sus propios campos, bajo criterios ecológicos estrictos, y los transforman en harinas y pastas mediante molinos de piedra y elaboración artesanal. Sus productos incluyen harinas integrales y semi-integrales, legumbres ecológicas, pastas artesanales, y sal de manantial. DeSpelta garantiza trazabilidad completa del campo a la mesa y ofrece alimentos con sabor intenso, muy nutritivos, respetuosos con el entorno y con la tradición agrícola.

Principales objetivos

Su objetivo es rescatar variedades antiguas de cereales adaptadas al territorio, promover una agricultura ecológica sostenible y conservar la biodiversidad local a través de cultivos de secano, ofreciendo alimentos saludables, nutritivos y de alta calidad elaborados de forma artesanal, preservando todas las partes del grano mediante molienda en piedra.



SELLOS, CERTIFICADOS

- **Productos certificados con sello ecológico.**

ASOCIACIONES Y REDES

- **Asociación el Güecológico**

TIPO	PRODUCTO	FORMATO
LEGUMBRE	**Garbanzo pedrosillano**	Bolsa de 1, 5 y 25 kg
	Lenteja pardina	Bolsa de 1, 5 y 25 kg
...		

Productos disponibles todo el año



LA ESPELTA Y LA SAL SL (DESPELTA)

Forma jurídica de la entidad/iniciativa: S.L.

Palazuelos - Sigüenza (Guadalajara)

Carlos Moreno
info@despelta.com
646 70 98 93
@despelta
www.espeltaecologica.com

deSpelta
HARINAS Y PASTAS ECOLÓGICAS DE PALAZUELOS-SIGÜENZA

TIPO	PRODUCTO	FORMATO
GRANO LIMPIO	**Espelta**	-
	Trigo Einkorn (Monococum)	Bolsa de 1, 5 y 20 kg
	Trigo Negrillo	Bolsa de 1, 5, 20 y 25 kg
	Centeno Gigantón	Bolsa de 1, 5, 20 y 25 kg
	Trigo del Corazón (Khorasam)	Bolsa de 1, 5, 10, 20 y 25 kg
	Trigo Florencio Aurora	Bolsa de 1, 5, 20 y 25 kg
	Trigo Califa (fuerza W300)	Bolsa de 25 kg

TIPO	PRODUCTO	FORMATO
HARINAS FINAS E INTEGRALES	**Espelta**	Bolsa de 1, 5, 20 y 25 kg
	Trigo Einkorn (Monococum)	Bolsa de 1, 5 y 20 kg
	Trigo Negrillo	Bolsa de 1, 5, 20 y 25 kg
	Centeno Gigantón	Bolsa de 1, 5, 20 y 25 kg
	Trigo del Corazón (Khorasam)	Bolsa de 1, 5, 10, 20 y 25 kg
	Trigo Senatore Cappelli	Bolsa de 5, 20 y 25 kg
...		

Productos disponibles todo el año



LA ESPELTA Y LA SAL SL (DESPELTA)

Forma jurídica de la entidad/iniciativa: S.L.

Palazuelos - Sigüenza (Guadalajara)

Carlos Moreno
info@despelta.com
646 70 98 93
@despelta
www.espeltaecologica.com

deSpelta
HARINAS Y PASTAS ECOLÓGICAS DE PALAZUELOS-SIGÜENZA

TIPO	PRODUCTO	FORMATO
HARINAS FINAS E INTEGRALES	Trigo Florencio Aurora	Bolsa de 1, 5, 20 y 25 kg
	Trigo Marius (fina, integral y final especial MM)	Bolsa de 5, 20 y 25 kg
	Trigo Negrete Conquense	Bolsa de 5, 20 y 25 kg
	Trigo Califa (fuerza W300)	Bolsa de 1, 5, 20 y 25 kg
	Trigo Recio de Granda	Bolsa de 5, 20 y 25 kg
PASTA CORTA PENNE Y CORTA GARGANELLI	Espelta (Corta Penne, Corta Garganelli y espelta con bagazo de cerveza solo en 0,4 kg)	Bolsa de 0,4 y 10 kg
	Trigo Negrillo	Bolsa de 0,4 y 10 kg
	Centeno Gigantón (solo Corta Penne)	Bolsa de 0,4 y 10 kg

TIPO	PRODUCTO	FORMATO
SAL DE MANANTIAL	Flor de Sal de Saelices	Bolsa de 165 gr, 1 kg
	Sal gorda	Bolsa de 1 kg
CERVEZA	Espelta	Botellas de 33 cl (unidad, 12 y 24)
	IPA de Centeno Gigantón	Botellas de 33 cl (unidad, 12 y 24)

Productos disponibles todo el año



EXPLOTACIÓN OAKSPIRIT

Forma jurídica de la entidad/iniciativa: Autónomo

Robledo de Corpes (Guadalajara)

Álvaro García Muñoz
oakspiritsl@gmail.com
722 84 48 64
@canal_oakspirit
https://oakspiritsetas.com/

PRODUCCIÓN AGRARIA GANADERA | TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA | COMERCIALIZACIÓN | CONSUMO ORGANIZADO | RESTAURACIÓN | DIVULGACIÓN SENSIBILIZACIÓN | ACCIÓN SOCIAL

Presentación

Oakspirit es una iniciativa dedicada a cultivar y recolectar setas y hongos —tanto de forma ecológica como silvestres— en la Parque Natural Sierra Norte de Guadalajara. Ofrece setas frescas, conservas artesanales, hongos deshidratados y kits de autocultivo para casa. Su producción combina tradición agrícola, energía renovable y respeto al medio ambiente. A través de su tienda online distribuye productos directamente del bosque a la cocina del consumidor, garantizando frescura, sabor auténtico y sostenibilidad.

Principales objetivos

Oakspirit pretende ofrecer alimentos saludables, ecológicos y de temporada, respetando el entorno natural en cada fase: cultivo, recolección y venta. Busca promover un consumo responsable y sostenible, apoyar la conservación del bosque, y acercar a las personas consumidoras productos naturales con trazabilidad y calidad. Además, quiere fomentar el conocimiento sobre hongos mediante cursos de formación y permitir que las personas cultiven sus propias setas en casa.



SELLOS, CERTIFICADOS

- **Productos certificados con sello ecológico.**

ASOCIACIONES Y REDES

- **Asociación el Güecológico**

PRODUCTO	DISPONIBILIDAD
Seta Cardo	Septiembre - junio
Seta Ostra	Abril-junio. A petición solo con 2 meses de antelación
Seta Shiitake	Abril-junio. A petición solo con 2 meses de antelación
Setas de chopo	Abril-junio. A petición solo con 1 mes de antelación
Seta de cardo coreano	Septiembre - junio
Setas silvestres	Contactar con el productor



AOVE LA COMÚN

Forma jurídica de la entidad/iniciativa: Sociedad Limitada

Sacedón (Guadalajara)

Elena Sánchez
olivareslacomun@gmail.com
669 86 05 38
@aovelacomun
www.aovelacomun.com

AOVE LA COMÚN

PRODUCCIÓN AGRARIA GANADERA | TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA | COMERCIALIZACIÓN | CONSUMO ORGANIZADO | RESTAURACIÓN | DIVULGACIÓN SENSIBILIZACIÓN | ACCIÓN SOCIAL

Presentación

AOVE La Común es un proyecto oleícola promovido por dos hermanas en la comarca de La Alcarria que recupera olivares tradicionales, algunos centenarios, para producir Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) de alta gama. Su producción es limitada y artesanal: tras recoger la aceituna, el aceite se elabora en menos de 24 horas para preservar su sabor, aroma y propiedades. Sus variedades se centran en aceitunas autóctonas como la Castellana (también llamada verdeja) y la Arbequina, dando lugar a aceites intensamente aromáticos, frutados y de acidez muy baja. Cada lote es numerado y envasado en metal para protegerlo de la luz, lo que garantiza su conservación óptima.

Principales objetivos

AOVE La Común busca rescatar variedades autóctonas y métodos tradicionales del olivar, combinándolos con un procesamiento rápido y cuidadoso para ofrecer un aceite virgen extra auténtico y de calidad superior. Pone en valor la singularidad de su tierra —La Alcarria— promociona una producción sostenible y artesanal, y acerca al consumidor un producto con identidad, sabor genuino y máxima transparencia desde el campo hasta la mesa.



SELLOS, CERTIFICADOS

- **Productos certificados con sello ecológico.**

PRODUCTO	FORMATO	DISPONIBILIDAD
AOVE, variedad Castellana, cosecha temprana	Botella metálica de 250 ml y 500ml, lata de 3L	Todo el año
AOVE, variedad Arbequina, cosecha temprana	Botella metálica de 500ml	Todo el año



CACHOCACHENA

Forma jurídica de la entidad/iniciativa: S.L.

Romanillos De Atienza (Guadalajara)

Ana Cobo
info@cachocachena.com
620 52 02 62
@cachocachena
www.cachocachena.com

CACHOCACHENA

PRODUCCIÓN AGRARIA GANADERA | TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA | COMERCIALIZACIÓN | CONSUMO ORGANIZADO | RESTAURACIÓN | DIVULGACIÓN SENSIBILIZACIÓN | ACCIÓN SOCIAL

Presentación

Cachocachena es una ganadería familiar dedicada a la cría de la vaca Cachena —raza autóctona en peligro de extinción. Detrás del proyecto están Ana e Iván, quienes decidieron abandonar la ciudad y retomar una vida vinculada al campo, apostando por un modelo de ganado extensivo ecológico. La explotación respeta los ritmos naturales del animal: alimentación a base de pasto, sin engordes intensivos ni piensos industriales, y elaboración artesanal. Cuentan además con otras producciones —huerto, cereal propio, gallinas— buscando autosuficiencia y diversidad.

Principales objetivos

El proyecto busca recuperar y preservar la raza Cachena, además de ofrecer carne de gran calidad, criada en pastos naturales, sin aditivos ni producción industrial, favoreciendo un modo de ganadería ecológica y sostenible. También busca mantener vida en zonas rurales despobladas como la Sierra Norte de Guadalajara. Cachocachena trabaja con venta directa al consumidor, buscando así restablecer la conexión entre las personas productoras y consumidoras, reduciendo intermediarios y promoviendo transparencia.



SELLOS, CERTIFICADOS

- **Certificado de producción ecológica y obrador propio con certificado ecológico**
- **“Criadores 100% Cachena”**

ASOCIACIONES Y REDES

- **Asociación el Güecológico**

PRODUCTO	FORMATO	DISPONIBILIDAD
Ternera (vaca 100% Cachena)	Contactar con el /la productor/a	
Buey (vaca 100% Cachena)	Contactar con el /la productor/a	



OLEOSAN 1929

Forma jurídica de la entidad/iniciativa: S.L.

Yebra (Guadalajara)

Luis Miguel Sánchez Montero
oleosan1929@gmail.com
655 10 62 11
@oleosan_spain
www.oleosan.com

oleosán 1929

PRODUCCIÓN AGRARIA GANADERA | TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA | COMERCIALIZACIÓN | CONSUMO ORGANIZADO | RESTAURACIÓN | DIVULGACIÓN SENSIBILIZACIÓN | ACCIÓN SOCIAL

Presentación

Oleosan 1929 es una almazara familiar de larga tradición, fundada antes de 1929. Se dedica a la producción, envasado y comercialización de aceites de oliva, especialmente Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE), elaborados con aceitunas seleccionadas de olivares centenarios. Su producción apuesta por la máxima calidad: utiliza únicamente primera prensada y extracción en frío, con un proceso pensado para preservar el sabor, aroma y nutrientes del aceite. Ofrece sus aceites en múltiples formatos, desde pequeñas botellas hasta garrafas de 5 litros, latas o envases grandes, adaptándose tanto a particulares como a distribuidores.

Principales objetivos

Oleosan 1929 persigue garantizar un aceite de oliva de calidad superior y auténtico, cultivado con dedicación y tradición, preservando las características propias de sus olivares centenarios, manteniendo una producción artesanal que respeta el entorno, reduciendo el impacto ambiental y cuidando que cada aceite conserve su perfil sensorial: frutado, equilibrado, con aromas naturales a hoja de olivo y hierba, y un sabor genuino.



SELLOS, CERTIFICADOS

- **Productos certificados con sello ecológico.**

PRODUCTO	FORMATO	DISPONIBILIDAD
AOVE, variedad Verdeja de Vuelo	Garrafas de 2 y 5 litros, latas de 2 litros o botellas de 1 litro y 500 ml	Todo el año
AOVE, variedad Castellana	Garrafas de 2 y 5 litros, latas de 2 litros o botellas de 1 litro y 500 ml	Todo el año



PEDAZOS DE PILAR BENITO

Forma jurídica de la entidad/iniciativa: Comunidad de Bienes

Sacedón (Guadalajara)

Angel Barrasa
abarrasa@unizar.es
627 53 93 73

PEDAZOS DE Pilar Benito Aceite Miel Vino

PRODUCCIÓN AGRARIA GANADERA | TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA | COMERCIALIZACIÓN | CONSUMO ORGANIZADO | RESTAURACIÓN | DIVULGACIÓN SENSIBILIZACIÓN | ACCIÓN SOCIAL

Presentación

Creado en 2010, Pedazos de Pilar Benito es un proyecto agrícola familiar dedicado a la producción de aceite de oliva virgen extra (AOVE). Cultiva olivos de secano con métodos tradicionales, sin herbicidas ni fertilizantes químicos, respetando la baja producción por olivo a favor de la calidad. Su aceite procede de aceituna variedad Castellana, recogida en fincas históricas de la familia. Bajo la etiqueta "Pedazos de Pilar Benito" comercializan el AOVE mediante venta directa, conservando una producción controlada y artesanal. También produce miel, vino, almendras, nueces, cerezas, manzanas, peras, ciruelas, higos, así como hierbas medicinales (romero, espliego, tomillo, ajedrea, orégano, té de río y de roca).

Principales objetivos

Mantenimiento y conservación de fincas agrícolas en parajes de especial protección medioambiental reconocidos dentro de la Red Natura 2000.



SELLOS, CERTIFICADOS

- Registro Venta Directa de Castilla-La Mancha

ASOCIACIONES Y REDES

- Mapa de entidades y empresas que han contratado su electricidad con Som Energia

PRODUCTO	FORMATO
Aceite de oliva	Latas de 1 y 3 litros
Fruta (cerezas, manzanas, peras, ciruelas, higos)	
Vino	
Miel	
Frutos secos: almendras y nueces	
Hierbas medicinales	



JORGE DEL AMO GARCÍA - MIEL APIEKO

Forma jurídica de la entidad/iniciativa: Autónomo

Bujalaro (Guadalajara)

Jorge del Amo
preanimal@gmx.es
650 09 25 19

IG apieko/a - FB Apiek@
https://apieko.com

MIEL APIEK@

PRODUCCIÓN AGRARIA GANADERA | TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA | COMERCIALIZACIÓN | CONSUMO ORGANIZADO | RESTAURACIÓN | DIVULGACIÓN SENSIBILIZACIÓN | ACCIÓN SOCIAL

Presentación

Apieko es una iniciativa apícola artesanal creada en 1998 que produce mieles monoflorales y multiflorales, además de polen, propóleo y otros derivados de la colmena, todo de producción propia. Su miel se obtiene mediante extracción en frío, sin añadir aditivos ni ingredientes externos. Sus colmenas se manejan con mínima intervención, cuidando que las abejas mantengan reservas naturales antes de cualquier extracción, evitando alimentaciones artificiales. Apieko distribuye sus productos de forma directa, lo que asegura trazabilidad, frescura y un vínculo más directo con las personas consumidoras.

Principales objetivos

Venta en circuito corto de productos apícolas artesanos de máxima calidad. El sabor y olor del pueblo.



SELLOS, CERTIFICADOS

- **Registro Venta Directa de Castilla-La Mancha**

PRODUCTO	FORMATO	DISPONIBILIDAD
Miel milflores de primavera (con sus variaciones únicas anuales)	Botes de cristal de 1 kg y 1/2 kg	Disponibilidad todo el año hasta fin de existencias
Miel milflores de verano (con sus matices únicos anuales)		
Miel milflores de otoño (únicas cada año)		



JESÚS PÉREZ SIERRA / EL RINCÓN DE LA ISIDRA

Forma jurídica de la entidad/iniciativa: Sin forma jurídica

Valfermoso de Tajuña (Guadalajara)

Jesús Pérez Sierra
jespersi1954@yahoo.es
686 19 86 86

PRODUCCIÓN AGRARIA GANADERA | TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA | COMERCIALIZACIÓN | CONSUMO ORGANIZADO | RESTAURACIÓN | DIVULGACIÓN SENSIBILIZACIÓN | ACCIÓN SOCIAL

Presentación

El Rincón de la Isidra es una finca familiar situada junto al río Tajuña, a los pies del Pico del Águila, donde cultivan árboles frutales, nogales, viñas, huerto y árboles de cerezo; mantienen gallinero y animales, y desarrollan un estilo de vida en contacto con la naturaleza. Comparten su experiencia a través de su blog y desarrollan iniciativas como el apadrinamiento de cerezos para particulares y colegios, que permite a otras personas participar en el cuidado del campo y recibir su cosecha, reforzando el vínculo entre productores/as, territorio y consumidores/as. Este proyecto apuesta por la agricultura ecológica y la venta directa.

Principales objetivos

El proyecto busca en primer lugar cultivar y ofrecer productos de cercanía de manera sostenible además de recuperar un modo de vida autosuficiente vinculado al campo y la naturaleza, mediante una finca multifuncional: huerto, frutales, viña, crianza de animales y autoconsumo. Pretende ser un espacio de aprendizaje y divulgación, promoviendo un estilo de vida respetuoso con la naturaleza y la diversidad de cultivos.



SELLOS, CERTIFICADOS

- **Certificado de producción ecológica emitido por el CAAE**

PRODUCTO	FORMATO	DISPONIBILIDAD
Cerezas	Cajas de 1 y 2 kg	Junio-julio
Manzanas		Julio-noviembre
Ciruelas		Julio-noviembre
Tomates y otras hortalizas de verano		Temporada de verano
Hortalizas de invierno		Temporada de invierno



EL OTERO / APICULTURA RESPETUOSA Y SOSTENIBLE (RES)

Forma jurídica de la entidad/iniciativa: Autónoma / Organización sin ánimo de lucro

Robledo de Corpes (Guadalajara)

Ana Belén Ranz Alonso
673 76 65 99
www.mielelotero.es
www.apiculturarespetuosa.es

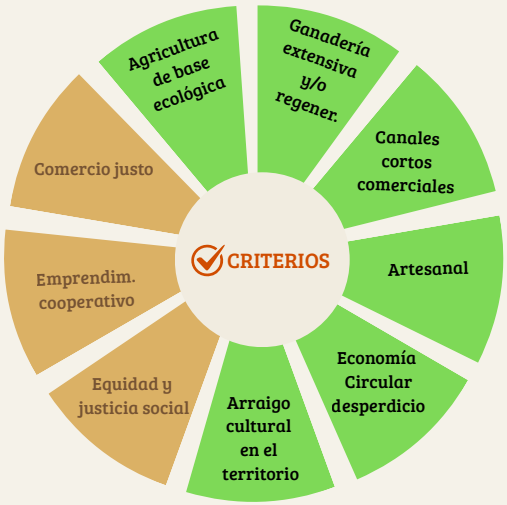
PRODUCCIÓN AGRARIA GANADERA | TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA | COMERCIALIZACIÓN | CONSUMO ORGANIZADO | RESTAURACIÓN | DIVULGACIÓN SENSIBILIZACIÓN | ACCIÓN SOCIAL

Presentación

Explotación apícola sostenible y respetuosa con el bienestar animal que funciona desde 1998. Promovemos una producción y consumo más respetuoso y equilibrado entre nuestro beneficio y el de las abejas. Hacemos llegar esta forma de trabajo a través de charlas, talleres y visitas a los colmenares y a la mielería.

Principales objetivos

Promovemos el consumo responsable, el respeto por el bienestar animal, una producción equilibrada y un manejo cuidadoso y respetuoso.



SELLOS, CERTIFICADOS

- **Registro de Venta Directa**

ASOCIACIONES Y REDES

- **Asociación Apicultura respetuosa y sostenible (RES)**

PRODUCTO	FORMATO	DISPONIBILIDAD
Miel primavera, majuelo multifloral de verano, y multifloral anual	250 gr, 500 gr y 1kg	Todo el año
Polen	250 gr - 500 gr Fresco (congelado)	A partir de junio hasta que se agote.
Propoleo	150 gr	Desde junio
Cera	1 kg / varios moldes	Hasta agotar existencias
Frambuesas		



CARNES DE CUTAMILLA - MY COW FUNDING (MONTE DE CUTAMILLA SL,)

Forma jurídica de la entidad/iniciativa: Sociedad Limitada

Sigüenza Guadalajara

Joaquín Onsés Marín de la Bárcena
info@carnesdecutamilla.com
616 11 52 96
IG @carnesdecutamilla_official
https://carnesdecutamilla.com

PRODUCCIÓN AGRARIA GANADERA | TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA | COMERCIALIZACIÓN | CONSUMO ORGANIZADO | RESTAURACIÓN | DIVULGACIÓN SENSIBILIZACIÓN | ACCIÓN SOCIAL

Presentación

Carnes de Cutamilla se creó en enero 2024 como comercializadora dentro de la empresa Monte de Cutamilla, compuesta por 3 miembros y nació con el propósito de acercar al cliente final una carne de calidad, procedente de animales criados 100% a pasto en la finca Monte de Cutamilla, en un entorno natural privilegiado y con un pastoreo basado en la ganadería regenerativa. Apostamos por la sostenibilidad, fomentando el consumo de proximidad y el modelo km0, con el objetivo de reducir la huella de carbono y apoyar una forma de producción responsable, ética y respetuosa con el medio ambiente.

Principales objetivos

1. Poner en valor la carne de ganado extensivo y de animales criados en libertad, con bienestar, más sabrosa, sana y de calidad superior
2. Dar a conocer directamente al cliente final un producto local y natural
3. Fomentar el consumo de proximidad (km 0) para apoyar la economía local y reducir el impacto ambiental del transporte.
4. Reducir la huella de carbono con una ganadería regenerativa 100% a pasto, que cuida el suelo, capta carbono y mantiene los ecosistemas.
5. Impulsar un modelo agroalimentario sostenible frente a la ganadería intensiva, promoviendo prácticas responsables, éticas y alineadas con los valores del consumidor consciente.



SELLOS, CERTIFICADOS

- **Registro de Venta Directa**

ASOCIACIONES Y REDES

- **Agrupación de Ganaderos de la Sierra norte (Asoprovac - APAG)**

PRODUCTO	FORMATO	DISPONIBILIDAD
Carne vacuna	Envasado al vacío en formato que elija el consumidor, normalmente 1 kg o ½ kg, por piezas fileteadas o enteras (chuleta, filetes de primera, entrecot, solomillo, ragout, elaborados de carne como hamburguesas, chorizo criollo, cachopos, carne picada, salchicha, butifarra, cecina	Todo el año. 1 vez/mes



SOTOSAÚCO

Forma jurídica de la entidad/iniciativa: Autónomo/a

Uña (Cuenca)

Eduardo Soto Pérez
contacto@sotosauco.com
676 27 99 44
https://sotosauco.com/

SOTO SAÚCO

PRODUCCIÓN AGRARIA GANADERA | TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA | COMERCIALIZACIÓN | CONSUMO ORGANIZADO | RESTAURACIÓN | DIVULGACIÓN SENSIBILIZACIÓN | ACCIÓN SOCIAL

Presentación

Eduardo Soto Pérez es biólogo especializado en botánica. Ha escrito una Guía de las Orquídeas de Cuenca y se dedica a la agricultura ecológica desde hace más de 30 años. Fue el fundador de la Asociación de Agricultura Ecológica de Cuenca y participó activamente en convencer a las administraciones de la bondad de estas prácticas y de la necesidad de su normalización. Desde 1992 estuvo empeñado en cultivar y comercializar los frutos del árbol del Saúco, pero hasta 2015 no reunió el capital para iniciar su plantación de 1000 saúcos que hoy ya están en plena producción. En Soto Saúco nos gusta experimentar y cada año probamos productos nuevos: flor fresca, flor seca, sirope de saúco, llevamos muy avanzada la investigación para obtener vino, aguardiente y vinagre de saúco. Recibe voluntarios/as del programa WWOOF internacional

Principales objetivos

Preservar el Sambucus nigra, sus árboles, sus usos y sus recetas.



SELLOS, CERTIFICADOS

- **Certificado de producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos emitido por el CAAE**

PRODUCTO	FORMATO	DISPONIBILIDAD
Flores de saúco	A granel	**Mayo-junio**
Bayas de saúco	A granel	**Septiembre**
Mermelada de saúco		**Todo el año**



LA CABRA TIRA AL MONTE

Forma jurídica de la entidad/iniciativa: Autónomo/a

Villalba de la Sierra (Cuenca)

Rodrigo González Garrido
@queseria_lacabratiraalmonte
quesoslacabratiraalmonte@gmail.com
653 36 90 88

PRODUCCIÓN AGRARIA GANADERA | TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA | COMERCIALIZACIÓN | CONSUMO ORGANIZADO | RESTAURACIÓN | DIVULGACIÓN SENSIBILIZACIÓN | ACCIÓN SOCIAL

Presentación

La Cabra tira al Monte es una granja de cabras en extensivo y elaboración artesanal de lácteos situada en la Serranía de Cuenca, a unos 1000 metros de altitud. Allí su responsable, tras formarse en ingeniería forestal, apostó por recuperar la vida en el monte con un rebaño propio de cabras autóctonas, en régimen de pastoreo libre sobre unas 300 hectáreas comunales. Las cabras pastan en distintas zonas según la época, consumiendo matorral, hierbas, bellotas y pastos naturales. Con su leche de pasto elaboran quesos artesanales, y también crían cabrito para carne. Todo con criterios de ganadería tradicional, sostenible y respetuosa con el medio.

Principales objetivos

Venta de productos de calidad y respeto por el medio y los animales



SELLOS, CERTIFICADOS

- Ganadería extensiva y venta en canales cortos

ASOCIACIONES Y REDES

- Qred Red de quesería artesanas y de campo

PRODUCTO	DISPONIBILIDAD
Quesos de leche cruda de cabra de ganadería extensiva	Todo el año
Carne de cabrito	



HERMANOS PASTOR VELLISCA SL

Forma jurídica de la entidad/iniciativa: Sociedad Limitada

Vellisca (Cuenca)

Angustias Pastor
info@olivaresaltomira.com

IG olivaresdealtomira
www.olivaresaltomira.com
FB Olivares De Altomira Alcarria

Olivares de Altomira

PRODUCCIÓN AGRARIA GANADERA | TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA | COMERCIALIZACIÓN | CONSUMO ORGANIZADO | RESTAURACIÓN | DIVULGACIÓN SENSIBILIZACIÓN | ACCIÓN SOCIAL

Presentación

Olivares de Altomira nace con el objetivo de producir un AOVE ecológico y de alta calidad, valorando los recursos naturales de la zona y promoviendo el desarrollo sostenible en una comarca que enfrenta la despoblación. Somos una empresa familiar con una larga trayectoria agrícola, impulsada por el entusiasmo, la perseverancia y el trabajo en equipo. Con producción de aceite de oliva desde 2011. Nos encontramos en Vellisca, una villa de la Alcarria conquense, situada al pie de la Sierra de Altomira, en un entorno natural protegido.

Principales objetivos

Olivares de Altomira es una almazara familiar situada en la pequeña localidad de Vellisca, en la comarca de la Alcarria Conquense, donde nos dedicamos con pasión a la producción de Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico (AOVE). Nuestro aceite cuenta con la Denominación de Origen Protegida (DOP), lo que garantiza su autenticidad y calidad. Además, somos promotores de la cultura del aceite a través de experiencias de oleoturismo, acercando a nuestros visitantes al fascinante proceso de producción del aceite de oliva virgen extra.



SELLOS, CERTIFICADOS

- **Certificado de producción ecológica**
- **DOP Aceite de la Alcarria**

PRODUCTO	FORMATO
Aceite de oliva Virgen Extra (AOVE) ecológico	Botella de 500ml, botella de 250ml, botella de 100ml, lata de 3 litros, lata de 250ml, garrafa de 5 litros



A.C. ALTRANTRÁN - EL RINCÓN LENTO

Forma jurídica de la entidad/iniciativa: Asociación sin ánimo de lucro

Guadalajara (Guadalajara)

El Rincón Lento
elrinconlento@gmail.com
949 23 50 85
lg @rinconlento / Fb Rincón Lento
www.elrinconlento.org

el Rincón LENTO

PRODUCCIÓN AGRARIA GANADERA | TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA | COMERCIALIZACIÓN | CONSUMO ORGANIZADO | **RESTAURACIÓN** | DIVULGACIÓN SENSIBILIZACIÓN | ACCIÓN SOCIAL

Presentación

Llevamos en activo desde junio de 2009, programando actividades medioambientales, culturales, de consumo y de ocio alternativo, que intentan completar la oferta de nuestra ciudad. Actualmente somos más de 400 cuotas (individuales y familiares) de Guadalajara y otros municipios, que apoyan el proyecto. Combina tienda de consumo responsable, difusión cultural y vida comunitaria. Desde 2022 desarrolla una huerta comunitaria en Cabanillas del Campo, con parcela colectiva destinada a cultivar alimentos ecológicos, implicando a voluntarios y ofreciendo parte de la producción a la comunidad.

Principales objetivos

El Rincón Lento es un proyecto que busca la transformación social de Guadalajara. Se materializa en un local dedicado al consumo responsable (productos ecológicos, comercio justo, reutilización, trueque), a la difusión cultural (libros, charlas, proyecciones, talleres) y a la creación de tejido social (tertulias, intercambio de ideas, cobijo de distintas entidades y asociaciones).



SELLOS, CERTIFICADOS

- Comercializa productos con sello ecológico y de comercio justo
- Distintivo a las Mejores Prácticas en materia de Consumo por parte de la JCCM.

ASOCIACIONES Y REDES

- REAS CLM

PRODUCTOS COMERCIALIZADOS	DISPONIBILIDAD
***Verduras y hortalizas frescas de verano e invierno, legumbres, fruta (de árbol, de huerta y frutos rojos), carne, derivados lácteos, huevos, aceite de oliva, vino, cerveza, setas, productos transformados de cereales, elaborados vegetales, elaborados cárnicos, miel y libros relacionados con el consumo responsable, la economía social.** **Productos ecológicos y/o locales*	Todo el año

SERVICIO
Sensibilización con centros educativos y asociaciones



DIDESUR

Forma jurídica de la entidad/iniciativa: Organización sin ánimo de lucro

Azuqueca de Henares (Guadalajara)

DideSUR
comerciojusto@didesur.org
687 55 16 17
IG Didesur / FB Didesur
www.didesur.org

DiDeSur

PRODUCCIÓN AGRARIA GANADERA | TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA | COMERCIALIZACIÓN | CONSUMO ORGANIZADO | RESTAURACIÓN | DIVULGACIÓN SENSIBILIZACIÓN | ACCIÓN SOCIAL

Presentación

DiDeSUR es una organización social y solidaria, no lucrativa, que trabaja en la promoción del Comercio Justo, el Consumo Responsable y la Soberanía Alimentaria desde tres áreas: la educación y sensibilización, la cooperación al desarrollo y la incidencia política. Desarrolla su actividad tanto en los países del Sur con proyectos de cooperación para la mejora de las condiciones de vida de sus poblaciones y garantizan el apoyo a procesos de soberanía, empoderamiento e incidencia política y social; como en el Norte con el fomento de la conciencia crítica entre la ciudadanía con respecto a sus acciones diarias de consumo. DIDESUR cuenta con un grupo de consumo agroecológico con más de 50 personas asociadas.

Principales objetivos

La labor de sensibilización y el trabajo de movilización social de DIDESUR aspira a cambiar los actuales modelos de relaciones económicas y participar en la construcción de alternativa para mejorar las condiciones de vida y el acceso a los mercados de los pequeños productores, ofrecer condiciones laborales dignas a los trabajadores, rechazar la explotación infantil y la discriminación por razón de género, fomentar la transparencia, la confianza y la participación democrática y transformar las injustas reglas del comercio internacional.



SELLOS, CERTIFICADOS

- **Distintivo a las Mejores Prácticas en materia de Consumo por parte de la JCCM.**

ASOCIACIONES Y REDES

- **REAS CLM**

PRODUCTOS COMERCIALIZADOS	DISPONIBILIDAD
Verduras y hortalizas frescas de verano e invierno, legumbres, fruta (de árbol, de huerta y frutos rojos), huevos, aceite de oliva, cerveza, setas, productos transformados de cereales, elaborados cárnicos, miel y otros productos como artículos de artesanía y productos de Comercio Justo SUR.	Todo el año

SERVICIO
Actividades de sensibilización y educación en Consumo Responsable, Comercio Justo y Soberanía Alimentaria.

CONVIVE- FUNDACIÓN CEPAIM

Forma jurídica de la entidad/iniciativa: Fundación de ámbito estatal/ entidad sin ánimo de lucro

Molina de Aragón (Guadalajara)

María Barba Guillén
molinadearagon@cepaim.org
mariabarba@cepaim.org

IG comunidadconvive / TWT CMConvive
FB Comunidad Convive
https://www.cepaim.org
949 83 28 20 / 673 39 34 80

LA ARTESA
Programa para la mejora de la empleabilidad de las mujeres rurales

PRODUCCIÓN AGRARIA GANADERA | TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA | COMERCIALIZACIÓN | CONSUMO ORGANIZADO | RESTAURACIÓN | DIVULGACIÓN SENSIBILIZACIÓN | ACCIÓN SOCIAL

Presentación

Convive Fundación Cepaim promueve desde 1994 una sociedad inclusiva, cohesionada e intercultural, apoyando especialmente a personas migrantes y en riesgo de exclusión. Con 41 centros en 2025, interviene en distintos territorios, también en el rural, donde desarrolla proyectos de desarrollo comunitario. En Molina de Aragón actúa desde 2008 con 9 iniciativas. Destaca "La Artesa", que impulsa el autoempleo sostenible de mujeres rurales, fortaleciendo redes, consumo local, Km 0 y circuitos cortos, reforzando además la cohesión social rural y apoyando iniciativas locales.

Principales objetivos

La Artesa asesora individualmente a mujeres rurales, crea redes con agentes de empleo y organiza acciones que visibilizan el autoempleo. Impulsa espacios grupales seguros para afrontar retos económicos, administrativos y emocionales. Promueve el consumo local como motor del desarrollo rural y fomenta una cultura emprendedora basada en el consumo responsable y alineada con los ODS.



ASOCIACIONES Y REDES

- Red Europea de Lucha contra la Pobreza y la Exclusión Social en Castilla-La Mancha
- EAPN-CLM

SERVICIO

Servicio de asesoramiento, capacitación y dinamización económica orientados a la generación de empleo femenino en zonas rurales. Se promueve la cultura de autoempleo, la conexión entre productoras y comercios locales mediante la creación de redes.



OBSERVATORIO PARA UNA CULTURA DEL TERRITORIO

Forma jurídica de la entidad/iniciativa: Asociación sin ánimo de lucro

Azuqueca de Henares Guadalajara

oct@observatorioculturayterritorio.org observatorioculturayterritorio
observatorioculturayterritorio.org/

OBSERVATORIO PARA UNA CULTURA DEL TERRITORIO

PRODUCCIÓN AGRARIA GANADERA | TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA | COMERCIALIZACIÓN | CONSUMO ORGANIZADO | RESTAURACIÓN | **DIVULGACIÓN SENSIBILIZACIÓN** | ACCIÓN SOCIAL

Presentación

El Observatorio para una Cultura del Territorio (OCT), es una entidad sin ánimo de lucro de ámbito nacional e internacional, con sede en Madrid y Guadalajara. LLeva más de 15 años desarrollando proyectos de desarrollo rural sostenible, alimentación saludable y sostenible, ordenación territorial y custodia del territorio. Tiene como principios integradores la agroecología, la soberanía alimentaria y la igualdad de género y aplica entre sus metodologías de trabajo la Investigación Acción Participativa que considera clave para la construcción de alternativas reales adaptadas al contexto concreto de cada territorio. Trabaja en Castilla-la-Mancha junto con el sector productivo, entidades sociales y públicas de ámbito local y regional.

Principales objetivos

Incrementar la presencia de sistemas agroalimentarios con base agroecológica en los territorios de actuación, promoviendo tanto la producción como el consumo de alimentos sostenibles y saludables, fortaleciendo su arraigo local, y favoreciendo el empoderamiento de los agentes locales, así como la cooperación entre ellos y poniendo en valor el papel estratégico del sector agrario para la resiliencia y el desarrollo sostenible.



ASOCIACIONES Y REDES

- Red de Guardianas de Semillas de Guadalajara
- Plataforma por la Ganadería Extensiva y el Pastoralismo
- InterVegas
- Plataforma Por Otra PAC
- Red de Municipios por la Agroecología,
- SEAE
- Plataforma para la Custodia del Territorio
- Cooperativa de 2º grado La Traviesa

SERVICIO

Dinamización agroecológica en el ámbito rural: articulación del sector productivo; fomento de los canales cortos de comercialización; transición de la restauración colectiva; desarrollo de proyectos agroecológicos locales (huertos comunitarios, bancos de tierra, etc.)
Formación para el ecoemprendimiento
Divulgación



ASOCIACIÓN PISTO ECOLÓGICO

Forma jurídica de la entidad/iniciativa: Asociación sin ánimo de lucro

Cuenca **Cuenca**

Margarita Pardo
pistoecologicocuenca@gmail.com
616 768 659
FB PISTO Ecológico
https://pistoecologicocuenca.wordpress.com

PRODUCCIÓN AGRARIA GANADERA | TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA | COMERCIALIZACIÓN | CONSUMO ORGANIZADO | RESTAURACIÓN | DIVULGACIÓN SENSIBILIZACIÓN | ACCIÓN SOCIAL

Presentación

La asociación Pisto Ecológico somos promotores de iniciativas y apoyamos las que surgen en nuestro entorno desde hace 17 años, alcanzando 110 socios. Promovemos el consumo ecológico como forma de protección del medio ambiente, sensibilización y formación en valores de prevención del deterioro ambiental y justicia alimentaria. Como grupo de consumo en Cuenca, realizamos compras colectivas directas a pequeños productores, facilitando alimentos ecológicos, locales y de temporada mediante un funcionamiento autogestionado. El grupo se basa en la autogestión, el reparto de tareas y un punto de entrega común, facilitando el acceso a productos sanos, de origen conocido y a precios justos.

Principales objetivos

Su objetivo es fomentar un consumo responsable que apoye a la agricultura local y a pequeños proyectos sostenibles. Busca reducir intermediarios, garantizar precios justos para productores y consumidores, y promover alimentos ecológicos y de temporada. También pretende fortalecer la comunidad, sensibilizar sobre el impacto del consumo y avanzar hacia un modelo alimentario más justo y sostenible.



ASOCIACIONES Y REDES

- **ASAP**

PRODUCTOS CONSUMIDOS	DISPONIBILIDAD
Verduras y hortalizas frescas de temporada, legumbres, fruta (de árbol, de huerta y frutos rojos), derivados lácteos, huevos, aceite de oliva, productos transformados de cereales, elaborados vegetales y miel.	Todo el año (según temporada de cada producto)

SERVICIO
Talleres para adultos y para niños/as en colegios



RECOPIL

Forma jurídica de la entidad/iniciativa: *Autónomo/a*

Cuenca (Cuenca)

Frédéric Fyon
recopil.cuenca@gmail.com
623 93 62 87

IG recopilcuenca
https://recopilcuenca.wixsite.com

PRODUCCIÓN AGRARIA GANADERA | TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA | COMERCIALIZACIÓN | CONSUMO ORGANIZADO | RESTAURACIÓN | DIVULGACIÓN SENSIBILIZACIÓN | ACCIÓN SOCIAL

Presentación

RECOPIL es un proyecto que nace en el 2025 de la toma de consciencia que el reciclaje de residuos orgánicos por compostaje, acción clave en la lucha contra el cambio climático, las contaminaciones y la desertificación, es casi totalmente ausente de la provincia de Cuenca. Como profesional dedicado a que esta situación cambie, me dedico a una variedad de actividades alrededor del compostaje: experimentaciones en compostaje comunitario, talleres de educación ambiental, charlas de concienciación, asesorías, etc.

Principales objetivos

Que se vaya desarrollando y mejorando el compostaje en la provincia de Cuenca tanto a nivel individual/familiar, como a nivel comunitario (pueblos, residencias, centros educativos, etc.) y municipal. Para conseguirlo, se enfoca la actividad alrededor de varios objetivos específicos, principalmente (1) conseguir métodos y dinámicas que permiten obtener un compostaje comunitario que cumple con las normas europeas; (2) encontrar las mejores maneras de valorar el producto obtenido (el compost); (3) difundir la importancia de la separación de los residuos orgánicos y su compostaje entre la ciudadanía; (4) fomentar una gestión de las materias orgánicas que producen huertos y fincas más sostenible.



PRODUCTO

SERVICIO

Servicios asociados con los objetivos específicos (3) y (4): charlas y talleres, y asesoría y gestión de fincas de manera sostenible.

ASOCIACIONES Y REDES

- **Este proyecto se está desarrollando en estrecha colaboración con varias iniciativas locales, como la asociación de consumo responsable Pisto Ecológico o las huertas comunitarias La Vaina.**



STIPA & AZERAL SERVICIOS AMBIENTALES, S. L.

Forma jurídica de la entidad/iniciativa: Sociedad Limitada

Cuenca **Cuenca**

Jaime Rodríguez Estival
info@stipa-azeral.com
626 89 23 54

IG stipa.azeral / FB stipa.azeral /
LKD stipa-azeral-serviciosambientales
https://stipa-azeral.com

PRODUCCIÓN AGRARIA GANADERA | TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA | COMERCIALIZACIÓN | CONSUMO ORGANIZADO | RESTAURACIÓN | **DIVULGACIÓN SENSIBILIZACIÓN** | ACCIÓN SOCIAL

Presentación

Stipa & Azeral Servicios ambientales S. L. es una empresa que engloba una amplia variedad de servicios relacionados con las Ciencias Ambientales, integrando la consultoría, la educación ambiental y la interpretación del patrimonio natural en una propuesta multidisciplinar única en el sector enfocada en la gestión y conservación del medio ambiente. En nuestras diferentes líneas de trabajo abordamos todos los temas de interés medioambiental, incluido todo lo relacionado con el consumo responsable y sostenible, especialmente en el ámbito de la comunicación, divulgación y educación ambiental.

Principales objetivos

Contribuir a la correcta gestión y conservación del medio ambiente mediante la prestación de servicios de consultoría científico-técnica, educación y formación ambiental.



SERVICIO

Servicios de comunicación, divulgación y Educación Ambiental para impulsar el consumo responsable y sostenible