

## productos de calidad tradicional

Tradicionalmente los principales sectores productivos desarrollados han sido la pesca y la agricultura-ganadería. El modelo de pesca tradicional ha dado paso a la pesca artesanal, entre la que destaca la pesca del atún rojo mediante la almadraba, y a la industria de elaboración artesana de salazones y conservas de pescado; mientras que la agricultura está cada vez más especializada en productos hortofrutícolas. Además, el incremento de la sensibilidad medioambiental ha fomentado el uso de métodos de producción de bajo impacto (ganadería extensiva, producción integrada y ecológica, etc.) para que, paralelamente a la explotación económica, se respete la conservación paisajística, un activo de gran importancia en el Litoral de la Janda.



La producción hortícola prestigiada por su sabor y con imagen de calidad, se diversifica entre un amplio número de cultivos de la huerta, entre los que cabe destacar: Tomate, puerro, zanahoria, apio, coliflor, perejil y acelgas.

El bovino de aptitud cárnica es uno de los máximos exponentes de las producciones primarias. Criado en régimen extensivo, el ternero pasa sus primeros meses alimentándose de los ricos pastos que brotan en la primavera y el otoño. La utilización de razas autóctonas como es el caso de la raza Retinta, cruzada unas veces con razas mejorantes, como es el caso de la Limousine y la Charoláis, y otras criada en pureza, da un producto de calidad suprema.

Tagarninas, alcauciles y cardillos son muestra de la gran riqueza de los aprovechamientos silvestres que se han venido recolectando de manera tradicional a lo largo de los siglos, sin olvidar otros como el romero, la acebuchina, la zarzamora, el burgajo, la cabrilla, el caracol y el espárrago.

A la larga tradición en el cultivo de legumbres y cereales, hace décadas que se le unió el cultivo de arroz. Todos estos productos representan la base de la gastronomía del lugar, formando parte de guisos tradicionales y panes artesanos, cuyas recetas han llegado hasta nuestros días.

La repostería tradicional es de gran importancia, destacando los rosquetes de semana santa, tortas vejeriegas, el pan duro y los dulces con piñones y miel que reflejan el legado andaluz que se ha conservado durante siglos.

Les invitamos a que conozcan el Litoral de la Janda, un lugar mágico y soñado por cualquier amante de la buena mesa donde disfrutar de sus productos que conjugan tradición y calidad.



### ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL DEL LITORAL DE LA JANDA

C/ Teresa de Calcuta, 5 - Bajo  
11150 Vejer de la Frontera  
Tel.: 956 447 000  
Fax: 956 447 504  
adrjandalitoral@jandalitoral.org  
www.jandalitoral.org

en estudioactivo



Foto: OPP de Almadrabas



Financia:



Coordina:



Promueve:



descubre los productos del litoral de la janda: tradición y calidad





## mercado rural

La Acción Conjunta Mercado Rural se centra en la valorización de los productos agroalimentarios de los territorios rurales, mediante el desarrollo y puesta en marcha de mercados locales.

Los Territorios rurales se constituyen como un entramado complejo formado por un potente patrimonio cultural, natural, etnográfico, etc. e íntimamente vinculados a su población, principal actor de su desarrollo.

Dentro del Litoral de la Janda, tenemos una Oferta Agroalimentaria constituida por una gran riqueza de productos, caracterizada por el territorio en el que se inserta y sobre la cual han recaído la mayoría de las intervenciones realizadas por el Grupo de Desarrollo Rural.

Para completar, nos encontramos con la Demanda, de la mano de consumidores con una cierta preferencia hacia demandas de calidad, seguridad, etc.; la hostelería y el turismo local, que han de ser los perceptores y receptores de esa calidad total territorial.

Desde la iniciativa Mercado Rural se pretende abordar al sector agroalimentario a través de una serie de actuaciones que relacionan e integran los tres elementos: Territorio, Oferta y Demanda.



## productos con marca

La industria agroalimentaria del Litoral de la Janda elabora una amplia variedad de productos, con una autenticidad y personalidad propias vinculadas a las circunstancias culturales, sociales y medioambientales del territorio. Esto, unido a una extraordinaria calidad, confiere a los productos gran notoriedad.

Las particularidades del producto, el origen, las propiedades beneficiosas para la salud, los métodos tradicionales y naturales de elaboración, el respeto al medio ambiente en su producción... todo ello se denominan características de calidad.

En el Litoral de la Janda encontramos los distintivos de Calidad Certificada, Indicación Geográfica Protegida y Marca Parque Natural de Andalucía en una amplia gama de productos entre los que destacan los procedentes del mar.

En la tabla siguiente aparecen las empresas y productos con distintivo de calidad presentes en el Litoral de la Janda.

Empresa	Contacto	Distintivo de calidad
 <b>Almadra de Cabo Plata S.A.</b>	Avda. Cabo Diego Pérez, 100 - 11160 Barbate Tel.: 956 430 200 pablocrespo@atundealmadraba.com	
 <b>Cofradía de Pescadores de Conil</b>	C/ Puerta de Cádiz, 1 - 11140 Conil de la Frontera Tel.: 956 440 503 www.cofradiaconil.com · info@cofrapesco.com	
 <b>Cofradía de Pescadores de Tarifa</b>	Guzmán el Bueno, 8 - 11380 Tarifa Tel.: 956 684 041 cofradiatarifa@yahoo.es	
 <b>Conservas El Rey de Oros S.L.</b>	Pol. Ind. El Olivar, manzana 4, 6 - 11160 Barbate Tel.: 956 430 000 www.reydeoros.com · molina.ventas@elreydeoros.com	
 <b>Confitería Tres Martínez</b>	C/ Pio XII, 18 - 11160 Barbate Tel.: 956 430 536 www.tresmartinez.com · info@tresmartinez.com	
 <b>Frialba S.L.</b>	Muelle Pesquero s/n - 11160 Barbate Tel.: 956 454 055 frialba@frigorificosdealmadraba.com	
 <b>Industrial Conservera de Tarifa S.L.</b>	C/ La Chanca, nº 11 - 11380 Tarifa Tel.: 956 684 003 www.conservera.es · info@conservera.es	
 <b>Pesquerías de Almadras S.L.</b>	Avda. del Generalísimo, 200 - 11160 Barbate Tel.: 956 431 200 www.almadrabas.com · direccion@almadrabas.com	
 <b>Salazones Herpac S.L.</b>	C/ Hermanos Romero Abreu, 3 - 11160 Barbate Tel.: 956 430 746 www.herpac.com · herpac@herpac.com	
 <b>Salpesca S.L. La Chanca</b>	Pol. Ind. El Olivar Parcela 3 - 11160 Barbate Tel.: 956 430 979 www.salpesca.com · salpesca@salpesca.com	



## litoral de la janda

El Grupo de Desarrollo Rural del Litoral de la Janda es una Asociación sin ánimo de lucro integrada por los principales agentes locales, sociales y económicos, de la Territorio del Litoral de la Janda (términos municipales de Conil de la Frontera, Vejer de la Frontera, Tarifa y Barbate). Fundamenta y articula todas sus actividades en torno al acuerdo y la cooperación entre todos los agentes y actores locales que la forman, con el objeto de favorecer el desarrollo social, económico y sostenible de su territorio.

El Litoral de la Janda es un territorio abierto al Atlántico, situado entre las aglomeraciones urbanas de la Bahía de Cádiz y el Campo de Gibraltar. Su localización ha hecho del mismo, uno de los territorios de la provincia de Cádiz con mayor valor natural, paisajístico y patrimonial donde la calidad ambiental es el activo más importante