

Catálogo de productos

SierraAlimenta Huelva

PROYECTO:

**SIERRA
ALIMENTA
HUELVA**



PROMUEVE:



CON EL APOYO DE:

Carasso
Daniel & Nina
Fundación afiliada a la Fundación de Francia







ÍNDICE

Presentación	4
Cervezas La Lieva	8
Cristina Sierra Morato	10
Huerta Las Chinas	12
Richard Chocolat Factory	14
Monte Robledo Aracena	16
Sierras de Berrocal	18
Mieles La Madroña	20
La Bandada	22
Omami Granola	24
Tierra y Libertad	26
Sector restauración en la Sierra de Huelva	28



Presentación

¿En SierraAlimenta Huelva hay sitio para todas las personas!

¿Eres una **persona productora de la Sierra de Huelva y la Cuenca Minera de Riotinto**? ¿Quieres que tus productos conquisten el corazón de tu territorio?
¿Buscas el mejor producto local para tu establecimiento?

Tienes en tus manos el catálogo de productos SierraAlimenta Huelva donde te ofrecemos una muestra de productos del territorio y establecimientos de restauración que han apostado por ofrecerlos a sus comensales.

En este catálogo, disponible en papel y digital, conectamos directamente a personas productoras y transformadoras con establecimientos de restauración del territorio: sin intermediarios que encarecen, sin desplazamientos que contaminan, sin esperas que deterioran la calidad y sin más química que la de la buena gente que, con sus manos, llena de sabor tu mesa y despensa.

Aquí encontrarás productos de calidad, conocerás a las personas que los producen y transforman, y también algunos establecimientos que ya incorporan —o están en vías de incorporar— productos locales y agroecológicos del territorio.

Miel, hortalizas, frutas, aceite, quesos, chocolate, cerveza, castañas, embutidos, carne... La Sierra de Aracena y la Cuenca Minera producen alimentos durante todo el año.

¡Búscalos, consúmelos y ofrécelos!

Elige #MejorDeCerca porque Si viene de cerca, sabe mejor



La **receta del éxito** de SierraAlimenta Huelva necesita los *mejores ingredientes*:

Primero, los mejores productos y de cercanía

La producción local genera mucho más que alimentos: crea empleo, conocimiento, actividad económica y oportunidades para quienes quieren construir su futuro aquí.

Producción local, impacto real

En SierraAlimenta Huelva hemos identificado las necesidades del sector productor y transformador de la Sierra de Huelva y Cuenca Minera para proponer soluciones.

Otro ingrediente clave son los canales cortos de comercialización: Ganas tú, gana el territorio

SierraAlimenta Huelva conecta directamente, sin intermediarios, a quienes producen con quienes consumen a través de ecomercados, grupos de consumo, compra colectiva. Si utilizas estos canales mejoras tus ingresos y construyes economía local. Producir alimentos cerca de donde se consumen es una fortaleza estratégica y una herramienta de desarrollo rural que contribuye a mantener la actividad económica.

Y el ingrediente principal: tu participación. ¡Tú también haces SierraAlimenta Huelva!

Únete a la Asociación Biodistrito Sierra de Huelva que está transformando tu territorio en un sistema alimentario más justo y sostenible, que aporta valor añadido, fija población y facilita que nuevas generaciones puedan desarrollar su proyecto de vida en la Sierra de Huelva y Cuenca Minera.

La guinda del pastel la pone el **compartir y transferir** lo aprendido en SierraAlimenta Huelva para abrir el camino a otras personas hacia la alimentación sostenible, además de suponer una magnífica promoción de tus productos.

Elige **#MejorDeCerca** porque *Si viene de cerca, sabe mejor*

¡En Sierra Alimenta Huelva hay sitio para todas las personas!

Este catálogo de productos forma parte del proyecto SierraAlimenta Huelva que impulsa ARA con el apoyo de la Fundación Daniel y Nina Carasso en la Sierra de Huelva y Cuenca Minera de Riotinto.

El proyecto busca activar una estrategia alimentaria territorial sostenible mediante el impulso de los circuitos cortos de comercialización, la producción agroecológica, la soberanía alimentaria y la participación comunitaria. Cuenta con la colaboración activa de entidades y colectivos del territorio como Tierras del Múrtiga, Los Pies en la Tierra, Ancalagüela, los ayuntamientos de la zona y los Grupos de Desarrollo Rural Sierra de Aracena y Picos de Aroche y Cuenca Minera de Riotinto, además del asesoramiento del Valle del Guadalhorce.

 [@sierraalimentahuelva](https://www.instagram.com/sierraalimentahuelva)

 sierraalimentahuelva.andaluciarural.org



Cervezas *La Lieva*

Cerveza ecológica, gourmet y de alta calidad. ¡Fresca, viva y sin sorpresas al abrirla: no filtramos, no pasteurizamos, no refermentamos en botella! Lieva es el nombre vernáculo de las antiguas canalizaciones de agua que alimentan los huertos serranos.

Cerveza la Lieva nace con el afán de aprender de sus aguas, la frescura y pureza y de sus hortelanos y hortelanas, la riqueza de lo diverso y saber hacer sobre el paisaje.

Cerveza

artesana ecológica

6€

IVA incl. + 0,50 € en depósito del envase

Persona productora

Ismael Gordillo García

Formato

Botella vidrio retornable 500 ml

Temporada

Todo el año

Venta directa

Ecomercados y ferias

Venta online

<https://cervezaslalieva.com/> ✨



📞 **Teléfono**
657 065 722

✉ **Email**
cervezasecologicas@cervezaslalieva.es



Cristina *Sierra Morato*

En pleno Parque Natural de la Sierra de Huelva y Picos de Aroche, esta ganadera produce y comercializa vacuno berrendo en negro, criado en extensivo y adaptado al entorno y cerdo ibérico, manejado en dehesa y ligado a los recursos de la finca.

Carne de novillo

ecológico sólo a pastos Jamones, paletas

140 €

Productos

Carne de novillo ecológico sólo a pastos
Jamones, paletas, lomos y otros elaborados

Persona productora

Cristina Sierra Morato

Formato

Lotes de 4 kg

Dirección

C/ Callejón Real, 8
21260 Santa Olalla del Cala, Huelva

Venta directa desde la dehesa y online:

<https://cristinasierra.com/> ✨

Redes sociales

Instagram: @cristinamariasierramorato

Teléfono

959 190 089
678 960 817

Email

cristinamariasierramorato@gmail.com
cs@cristinasierra.com





Huerta *Las Chinas*

Producción agroecológica variada en la Sierra de Aracena y Picos de Aroche durante todo el año.

Desde 2013, Huerta Las Chinas distribuye sus productos mediante canales cortos y de confianza tanto en la Sierra de Huelva como en Sevilla y alrededores. Desde 2023, disponen de certificación ecológica del CAAE. En 2025, la huerta se ha asociado a la cooperativa La Ortiga (Sevilla).

Verduras y hortalizas

fresas, frutos rojos ecológicos y plantas aromáticas

Persona productora

Miguel Ángel Luna Durán

Productos

Verduras y hortalizas, fresas, frutos rojos ecológicos y plantas aromáticas

Formato

Granel

Precio

Variable

Ubicación

Aldea Las Chinas, Galaroza. Huelva

Venta directa con recogida de pedidos en la propia huerta y en tiendas, restaurantes y catering

Venta online:

<https://huertalaschinas.pod.coop/40855/products> 

Redes sociales

 @huerta_laschinas



 **Teléfono**
627 660 673

 **Email**
huertalaschinas@gmail.com



Richard *Chocolat Factory*

Fábrica artesana de chocolate ubicada muy cerca de la Gruta de las Maravillas en Aracena. Ofrece una amplia gama de chocolates sin gluten, sin soja y sin sulfitos, además de opciones aptas para personas con intolerancias alimentarias.

Richard Chocolat Factory emplea materias primas de calidad, ecológicas y, en muchos casos, procedentes de comercio justo.

Cacao, chocolate

y productos de confitería

Productos

Cacao, chocolate y productos de confitería

Persona productora

Esther Richardson

Formato

Tabletas, granel, bombones, cajas, etc.

Precio

Desde 2,10 € dependiendo del formato y la variedad

Temporada

Todo el año

Dirección

Calle Tenerías 2, 21200 Aracena

Dónde y cómo adquirirlo

- En la propia tienda
- Pedidos también por teléfono

Redes sociales

 Richard Chocolat Factory



 **Teléfono**
670 248 966

The image features a landscape photograph of a forested hillside. The upper right portion of the image shows a dense forest of trees with green and brown foliage. Below the forest, there is a grassy clearing with some small bushes. A large, solid green diagonal shape covers the left and bottom portions of the image, serving as a background for the text.

Monte *Robledo Aracena*

Quesos y productos realizados de manera artesanal en la Sierra de Aracena y Picos de Aroche. Destaca la variedad de sus quesos: naturales, hierbas, romero, pimentón, aceite, cerveza, picón de bellota.

Quesos

artesanos ecológicos

Productos

Quesos artesanos ecológicos de leche cruda de cabra u oveja y curación natural

Persona productora

Quesería Monte Robledo Aracena S.L.

Formato

400/500 gramos

Precio

Según tamaño y variedad. Pregunta sin compromiso.

Temporada

Todo el año

Ubicación

Sierra de Aracena y Picos de Aroche, Huelva

Venta directa y online:

<https://monterobledo.es/> ✎

Redes sociales:

📷 @quesoaracena

📞 Teléfono

658 528 800

✉ Email

monte_robledo@hotmail.com



An aerial photograph of a forested hillside. The upper portion of the image shows a dense forest of tall, thin trees, likely pines, covering a steep slope. Below the forest, a grassy clearing or meadow is visible, with a few scattered trees and a small structure. A green diagonal shape overlays the bottom-left portion of the image, containing the title and text.

Sierras *de Berrocal*

Productos 100 % naturales, elaborados con el máximo respeto por las abejas y su entorno.

Sierras de Berrocal cuenta con un canal de divulgación apícola en Youtube en el que comparte aspectos técnicos de la gestión de un colmenar y muestra el trabajo en las salas de envasado, extracción y almacenaje.

El objetivo de esta iniciativa es concienciar sobre la importancia medioambiental de las colmenas y abejas.

Miel

y polen fresco de abeja

Persona productora

Abel Calero Domínguez

Formato

- Miel mil flores: tarro de 1 kg y tarro de 500 gr.
- Miel de azahar: tarro de 1 kg y tarro de 500 gr.
- Polen fresco de abeja: tarro de 500 gr y tarro de 250 gr.

Precios

- Miel mil flores: tarro de 1 kg, 8,50 €; tarro de 500 gr, 5,50 €.
- Miel de azahar: tarro de 1 kg, 9,50 €; tarro de 500 gr, 6,00 €.
- Polen fresco de abeja: tarro de 500 gr, 13 €; tarro de 250 gr, 7 €.

Temporada

Toda la producción es de 2026

Ubicación

Berrocal

Venta directa y online:

<https://wa.me/c/34654893441> 📞

Redes sociales

📷 @sierrasdeberrocal

f Sierras de Berrocal

📺 SierrasDeBerrocal



📞 **Teléfono**
654 893 441

✉ **Email**
sierrasdeberrocal@gmail.com



Mieles *La Madroña*

Las colmenas están ubicadas durante todo el año en la Sierra de Huelva, un paraíso para ellas y una zona libre de herbicidas, pesticidas e insecticidas, donde se van encadenando las distintas floraciones y se respetan sus ciclos de actividad y descanso.

“Complementamos el cuidado de nuestras colmenas con apiturismo, una forma de turismo sostenible, para dar a conocer la importancia de las abejas para la salud de nuestro planeta y para concienciar y sensibilizar a la sociedad sobre cuáles serían las consecuencias si estos pequeños polinizadores desaparecieran”.

Mieles

La Madroña

Nombre del producto

Mieles La Madroña

Persona productora

Juan Carlos Álvarez Domínguez

Formato

1 kg, ½ kg

Precio

1 kg: 7 €

½ kg: 4 €

Temporada

Todo el año

Ubicación

Cortegana, Huelva

Venta directa y online:

<https://mielsierradehuelva.com/> ✨

Redes sociales

f Mieles La Madroña



☎ Teléfono
610 86 08 04



La Bandada

AOVE familiar, ecológico y artesano, vinculado a un olivar de montaña tradicional de secano. De color verde-dorado, el aceite de oliva virgen extra de montaña ecológico es un coupage natural que combina aceitunas de las variedades picual y morisca.

Esta última es una variedad casi extinta que se cultiva exclusivamente en las montañas, siendo uno de los pocos aceites en el mundo con certificación ecológica.

AOVE

de montaña ecológico

Persona productora

Antonio Triano

Formato

5 l, 2 l y 500 ml

Precio

37 €, 17 € y 9 €

Temporada

De octubre a diciembre

Ubicación

Hinojales, Sierra de Huelva

Venta directa y online:

www.labandada.eu ✨

Redes sociales

📱 @labandadaecologico



📞 **Teléfono**
611 644 911

✉ **Email**
aovelabandada@gmail.com



Omami Granola

Granolas artesanas con productos locales ecológicos y otras ricuras.
Elaboradas a partir de los frutos secos y frutas de su propia finca.

“Queremos crear poco a poco un vínculo con personas productoras de cercanía, para aprovechar los recursos locales de cada temporada”.

Granolas artesanas

*con productos locales ecológicos
y otras ricuras*

5 - 9 €

Personas productoras

Sandra Vázquez Domínguez y Alejandro Cabrera Sánchez

Sello o distintivo

Certificación ecológica en proceso. SPG en proceso.

Formato

Granola sobres 250-500 gr

Temporada

Todo el año, variando con las frutas de temporada



 **Teléfono**
652 479 160



Tierra *y Libertad*

Tierra y Libertad es una pequeña red de fincas, granjas familiares y pequeñas cooperativas que trabajan con clientes cuidadosamente seleccionados en distintos puntos de Europa.

Su aceitunas aliñás han estado presentes en los diferentes ecomercados de SierraAlimenta Huelva celebrados en Berrocal y Arroyomolinos de León.

Aceitunas aliñás, verdura, fruta, granos, vino, aceite, embutido, carne, frutos secos, nueces...

Temporada

Las personas asociadas producen alimentos durante todo el año.

Venta directa y online:

<https://www.tierraylibertad.coop/es/inicio/>✎



Sector restauración

en la Sierra de Huelva

Establecimientos del canal HORECA del territorio que han incorporado, o están en proceso de incluir, productos locales en sus cartas.

Alájar

EL PADRINO

drive.google.com

Plaza de Miguel Moya,
s/n, 21340
Tel. 959 12 56 01

CASA CRUZ

Restaurantecasacruz

C. Pizarrilla, 2, 21340
Tel. 617 07 77 95

Aracena

MONTECRUZ

@restaurantemontecruz

C. San Pedro, 36, 21200
Tel. 616 94 57 68

DEL TINTO AL ODIEL

DelTintoAlOdiel
Instagram

Don Idefonso Calero
Jiménez, 45, 21200
Tel. 619 02 81 28

JESÚS CARRIÓN

jesuscarrionstraurante.com

C. Pozo de la Nieve, 35,
21200
Tel. 959 46 31 88

TABERNA RINCÓN DE JUAN

elrincondejuan.es

Av. Portugal, 3, 21200
Tel. 678 40 12 53

Cortegana

**CATERING
ANCALAGÜELA**
ancalaguelacoop.com

Show cooking y
demostraciones en vivo
Tel. 623 49 96 23

Fuenteheridos

LIEVA
restaurantelieva.es

Carretera N-433, 21292
Tel. 679 14 29 85

VEG & VEG
vegandveg.es

Avda. Hermanos
Maristas nº 3 local bajo,
21292
Tel. 609 04 07 84

Puerto Moral

THE SECRET LAKE
[@ellagosecreto](https://www.instagram.com/ellagosecreto)

Presa Pantano de
Aracena, Polígono 1,
Parc. 125, 21209

Tel. 635 48 19 74





PROYECTO:



PROMUEVE:



CON EL APOYO DE:



 sierraalimentahuelva.andaluciarural.org

 [@sierraalimentahuelva](https://www.instagram.com/sierraalimentahuelva)

