



## ¿Dónde?



**Sigüenza**  
(Guadalajara)

## Duración estancia



**5 días**  
(A desarrollar en mayo de 2023)

## Detalles de la explotación...

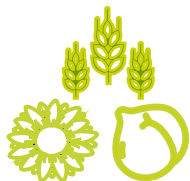
Despelta es una empresa que transforma principalmente los cereales de la explotación agrícola ecológica ubicada en las Vegas de Palazuelos, en harinas y pastas ecológicas.

La explotación agrícola ecológica la conforman 300ha repartidas en varios términos municipales. La explotación es de Francisco Juberías Ortega, agricultor ecológico desde finales de los años 80 y está asociada a la transformadora la Espelta y la Sal SL, donde se limpian, seleccionan, acondicionan y muelen los cereales rústicos y antiguos cultivados en la explotación. Esta sociedad fue fundada en el año 2004 y en la actualidad es dirigida por Francisco Juberías y Carlos Moreno.

Los cultivos principales son cereales (trigo y centeno), leguminosas (lentejas, garbanzos y yeros) y oleaginosas (girasol y cártamo). En los últimos dos años hemos diversificado con la plantación de espárrago verde y almendros.

Los trigos utilizados son antiguos y las harinas son molidas en grano entero en molinos de piedra. Esto garantiza sus propiedades y un gran sabor. Las pastas las fabrican en su obrador y son de harinas y sémolas semi-integrales de trigo espelta y trigo negrillo, éste último recuperado por ellos y que solo se comercializa desde Despelta, siendo el trigo que se sembraba en esta zona de Castilla desde muy antiguo. Al ser una explotación ecológica, utilizan la rotación de cultivos como elemento regenerador del suelo, por ello pueden ofrecer legumbres ecológicas de calidad, y estas le aportan el nitrógeno al suelo para luego tener buenos cereales.

## Tipo de producción



**Cereales, oleaginosas  
y leguminosas**

## Rasgos modélicos



**Medios productivos, modelo de  
negocio, características sociales y  
características ambientales y climáticas**

Explotación 114



**114.1/CM/A/02/EX25/22**