



Cooperativa de trabajo asociado.

Producción, elaboración y comercialización de vinos naturales en Monóvar.

Mar Cabanes e Ignacio Mancebo

FOCUS 2018

PYME Y EMPRENDIMIENTO
Comunitat Valenciana

“Cooperativismo y Economía Social”

Alto y Medio Vinalopó

Petrer, 28 de Junio de 2018



LA ZAFRA

**Qué es la
innovación?**



**Por qué?
Para qué?
Para quién?**

LA ZAFRA

Por qué cooperativa?



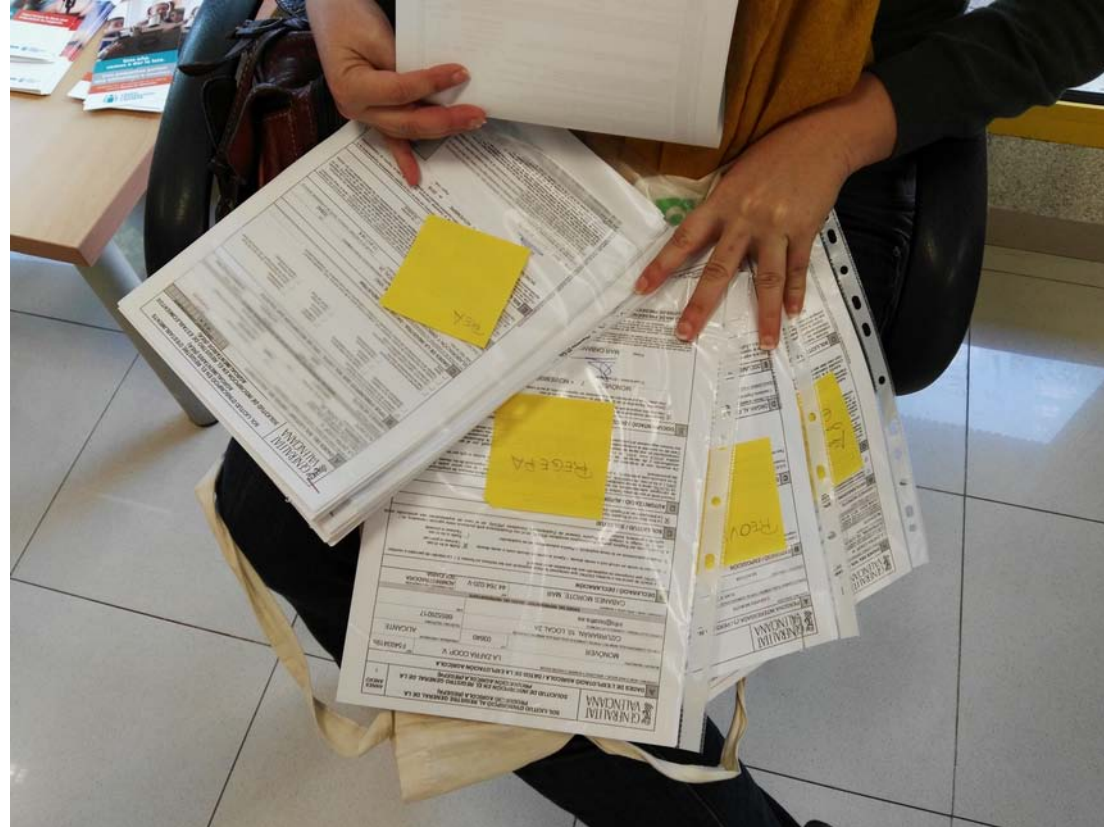
som **COO**perativa



Integración en redes

LA ZAFRA

Los orígenes del proyecto



Planificación

LA ZAFRA
/////////|

Nuestro trabajo





El resultado...

En 2017 hemos hecho 6 vinos distintos:

- NU 0 Rosado: 248 botellas (a la venta)
- NU 3 Rosado: 372 botellas (a la venta)
- NU 5 Rosado: 196 botellas (a la venta)
- NU 7 Rosado: 215 botellas (a la venta)
- NU Tinto: 80 botellas (aún no a la venta)
- Collao: 650 botellas (aún no a la venta)





Comercialización

Alicante:

Espacio Romero
Mercatrèmol

Elche:

Mercat de la Terra en Plaça del Raval
Mercat de la Terra en Plaça Castilla

Sant Joan d'Alacant:

Mercat de la Terra "ARRELS"

Santa Pola:

La Camperola
Kokopelli

València:

Mercat agroecològic UPV
Mercat agroecològic i artesanal de la
Patacona

Ciudad Real:

EcoHuerta Manchega
ADECHOCOLAT
La despensa ecológica

Cuenca:

Despensa natura

Córdoba:

Jugo, vinos vivos



NUESTROS DESEOS...

- Poder vivir principalmente del proyecto... y poder disfrutarlo.
- Poder mantener vivas las tierras de La Zafra.
- Seguir compartiendo nuestro trabajo y nuestros vinos con personas que comparten nuestra forma de ver y entender la vida y el territorio.
- Que el trabajo en el sector agroalimentario se dignifique por la importancia que tiene en los territorios y en la vida.
- Que nuestro proyecto sea replicable.



MUCHAS GRACIAS!

www.lazafra.es
info@lazafra.es

