

*Filosofía y materialización de  
Proyecto Origen*



PROYECTO  
**ORIGEN**  
*Proyectos con alma*

### Les Alcusses de Moixent

Comarca de la Costera Mediterráneo Interior



### La Serra de Moixent

Comarca de la Costera Mediterráneo Interior



# PROYECTO ORIGEN



## INTRODUCCIÓN

**Proyecto Origen** es una filosofía, una propuesta de vida y desarrollo rural que considera no solo viable sino de lo más interesante integrar ciudad, territorio y personas, promoviendo la concienciación de que un mundo mejor es posible en torno a la naturaleza. En las siguientes líneas explicamos tanto la génesis como el desarrollo de **Proyecto Origen**.



El ser humano en el medio natural. Íberos, romanos, moriscos y cristianos, habitaron estas tierras del interior mediterráneo.

## 1.- CÓMO Y POR QUÉ NACE

**Proyecto Origen** es una iniciativa del empresario **Manuel García-Portillo**, que ha demostrado tanto en su vida personal como profesional, ser coherente con sus principios y valores. Uno de esos principios es poner en marcha los proyectos que nacen de sus ideas, desechando los motivos, excusas y justificaciones para no hacerlo. Frente al mucho decir y poco hacer, su filosofía es hacer más y hablar menos.

Cuando se tiene una idea –pongamos como ejemplo el Proyecto Origen– por difícil o disparatada que pueda parecer, una vez sometida a un análisis serio y riguroso, hay que ponerse manos a la obra, desechando la tentación tan común, de estar días, meses, incluso años hablando y elucubrando sin adelantar nada.

De sus padres, Manuel García-Portillo recibió el conocimiento de la importancia de la tierra. Que era necesario quererla, cuidarla y trabajarla para que diera fruto. Manuel nunca olvidó esa enseñanza. Por eso, después de bastantes años de intenso y fructífero trabajo empresarial en la ciudad, un buen día volvió a las tierras de sus mayores, a les **Terres del Guerrer**, para también fomentar la actividad empresarial a través del desarrollo integral del territorio. Ahí está el origen y génesis del Proyecto Origen.

## 2.- EL PROPÓSITO

**Proyecto Origen** quiere dar la oportunidad a todos los que piensan que hay que desarrollar el territorio, que ellos pueden contribuir a conseguirlo. Bien como actores de su puesta en marcha, bien como usuarios y prescriptores de las distintas actividades que se desarrollan dentro del proyecto. Personas que han visto o descubierto que la ciudad y el territorio deben y pueden ir juntos y que, por lo tanto, ahora toca descubrir y desarrollar el territorio.

Entender el **Proyecto Origen** no es fácil. La sociedad está acostumbrada a conocer y clasificar las cosas por lo que ve o usa, es decir, por su parte material, pero el Proyecto Origen es una idea, un intangible que se materializa por medio de muy diversas actuaciones, pero siempre integrando personas.

**Proyecto Origen** ha abierto un camino consistente en trabajar la tierra y conseguir los mejores productos, para que pueda usarlos la sociedad, pero no es un proyecto agricultor.

**Proyecto Origen** ha abierto un camino consistente en recuperar las masías, para que puedan volver a ser utilizadas por la sociedad, pero no es un proyecto de hostelería.

**Proyecto Origen** ha abierto un camino en la recuperación de la gastronomía local basada en los productos de la propia tierra y cocinados de forma tradicional, pero no es un proyecto de restauración.

**Proyecto Origen** ha abierto un camino para producir vinos y aceites de calidad, pero no es un proyecto agroindustrial.

**Proyecto Origen** ha abierto un camino para el descubrimiento de la etnografía, la tradición e historia en el medio natural, pero no es un proyecto cultural o turístico.

**Proyecto Origen** es la idea a la que se pueden sumar todos los que quieren participar, cada uno a su manera, en el desarrollo del territorio y el respeto por el ecosistema de nuestro planeta.

**Proyecto Origen** es un proyecto que quiere poner en el centro a las personas para integrarlas entorno al territorio y la naturaleza.









Casa Sant Antoni en “Les Alcusses de Moixent”

### 3.- QUIÉN LO FORMA

**Proyecto Origen** cuenta con dos clases de protagonistas, ambos importantes, compatibles y complementarios.

El primer grupo lo forman aquellos del lugar que, mediante su actividad y trabajo, consiguen que el Proyecto Origen se materialice: Los que han recuperado las masías y se encargan de que todo funcione perfectamente; los que han recuperado los cultivos y consiguen que den cosechas rentables; los que se esfuerzan para que los productos y servicios del proyecto lleguen en las mejores condiciones a la sociedad, o aquellos que, de una forma u otra, trabajan para que Proyecto Origen sea cada vez más diverso, más conocido, más utilizado y, por lo tanto, más sólido y más grande. Son una mezcla de agricultores, artesanos y personajes bíblicos que aman su territorio y su forma de vida.

Pero también está formado por aquellas personas que participan mediante el uso y disfrute de los productos y servicios del Proyecto Origen y que forman parte del **Club Proyecto Origen**.

Cuando **Manuel García-Portillo** pensó en el Proyecto Origen tenía muy claro que no todo el mundo está suficientemente concienciado en que hay que compatibilizar la ciudad y el territorio y que, para eso, había que hacer un esfuerzo por desarrollar el territorio. Todos cuantos forman parte del Proyecto Origen deben tener muy claro ese objetivo. Por eso, el Club Proyecto Origen es una parte fundamental del proyecto, ya que estará integrado por cuantos tienen conciencia de que hay que desarrollar el territorio. Podrán formar parte del mismo, todos aquellos que hayan sido invitados a participar en él por entender que tienen interés e inquietud en contribuir al desarrollo del territorio.



Masía y Casa Altet de Reguera en “*les Alcusses de Moixent*”

## 4.- CÓMO SE MATERIALIZA

El desarrollo del territorio se está realizando de muy diversas formas:

- 1.- Recuperación de las masías abandonadas.
- 2.- Recuperación de los cultivos.
- 3.- Recuperación de la gastronomía local y tradicional, a través de experiencias gastronómicas.
- 4.- Recuperación de la agroindustria básica pero tecnológica.
- 5.- Recuperación del comercio de proximidad y de temporada.
- 6.- Conocimiento de la cultura, tradición, historia, valores y naturaleza (actividades e itinerarios).
- 7.- Participación en empresas para la innovación, producción y comercialización de vinos y aceites como son Wine Luthier, Bodegas Personales, Óleos dels Alforins...



# LA GRAN EXPERIENCIA ARTESANA DE REHABILITAR CASAS DE CAMPO ABANDONADAS Y DARLES VIDA DE NUEVO

## *En Les Alcusses de Moixent:*



CASA LA MUDA



CASA SANT ANTONI



CASA MAS DEL FONDO



CASA ALTET DE REGUERA

## *En La Serra de Moixent y Altos de Navatón:*



CASA EL CORRAL DE LA VILA



CASA EL POLEO

## *En Fontanars dels Aflorins*



CASA TURÚS



CASA EL CORRAL DE JORDÁ





Casa de campo Turús en "Fontanars dels Alforins"



Puerta de entrada a Proyecto Origen en les Terres del Guerrer "Les Alcusses de Moixent"

## 5.- LA PUERTA DE ENTRADA

La adquisición de productos o a la utilización de los servicios que el **Proyecto Origen** ofrece a los miembros del **Club Proyecto Origen** se materializa por medio de la tienda.

El Proyecto Origen facilita la vida de las personas mediante sus masías, lo que les permite descubrir y experimentar la sensación que se siente cuando uno deja la ciudad y vive en contacto con la naturaleza. Facilita, también el conocimiento y uso de productos y servicios. A tal fin, se ha creado una tienda donde poder adquirirlos y contratarlos, que se conoce como la tienda Terres del Guerrer, ya que en esas tierras de **Moixent**, con su famoso guerrero ibero, **Fontanars dels Alforins** y **la Font**, es donde el **Proyecto Origen** desarrolla sus actividades.

## 6.- EXPERIENCIAS, PRODUCTOS Y SERVICIOS DE PROYECTO ORIGEN

El producto estrella de **Proyecto Origen** es la naturaleza en sí misma en torno a unas propiedades, casas de campo y fincas particulares que han requerido para su rehabilitación una inversión sin financiación ni subvenciones públicas. Por ello, Proyecto Origen se sustenta sobre los **Dominios de MGP** (casas de campo rehabilitadas y puesta en valor de su agricultura).

Al igual que en la ciudad existen multitud de modelos de club centrados en una actividad concreta, el **Club Proyecto Origen** nace de esa necesidad de crear un Club de encuentro en torno al medio rural que permita poder disfrutar plenamente de una serie de experiencias totalmente personalizables y que represente el propósito y la materialización del proyecto. El foco del Club está puesto en la formación de equipos que permitan el desarrollo individual y colectivo al servicio de empresa, empresarios, empleados, asociaciones empresariales, colegios profesionales... y sus familiares.

Creamos experiencias personalizadas a medida atendiendo a las necesidades de cada asociado por lo que cada visita debe estar preparada, consensuada, aceptada y presupuestada desde los servicios administrativos del Club tras poner en común las necesidades, elección de experiencias con o sin guía, servicios de restauración requeridos etc.



La Taula del Guerrer en “Les Alcusses de Moixent”



Masia y Casa Altet de Reguera en *“les Alcusses de Moixent”*



Huertos en la Finca de Casa La Muda

## GASTRONOMÍA

Para nosotros, experiencia es la convivencia de equipos humanos en torno a un propósito como puede ser la educación, la formación y la mejora continua. También forma parte de la experiencia la alimentación y el aprendizaje acerca de la gastronomía local, ancestral y autóctona.

Aprender a cocinar los platos típicos del interior mediterráneo, como el gazpacho moixentí; el arroz al horno, el blat picat, sabroso condumio con todos los ingredientes del arroz caldoso, pero sustituyendo el arroz por trigo, son algunos de ellos.

Experimentar la elaboración del pan, desde que se produce el cereal, se amasa la harina hasta su cocción en el horno moruno y posterior degustación sobre todo si se ha elaborado con distintas harinas y, por lo tanto, pudiendo descubrir sus distintos sabores. Y con el acompañamiento del Zumóleo, óleo de oliva virgen extra producido en les Terres del Guerrer. Las degustaciones se pueden hacer con multitud de productos como quesos, patés, horza, aceites, o vinos, y cualquier verdura de temporada o silvestre, ....

Es posible organizar jornadas de biodiversidad para conocer la botánica local, o aprender cómo cultivar un huerto, vides, olivos, frutales o cereales... O contemplar, por el mero placer de hacerlo, la naturaleza en toda su extensión y plenitud de colores y aromas.



**Horno moruno, típico de la zona, dado el tiempo que vivieron los moriscos por estas tierras del interior mediterráneo.**



La Bastida de Moixent

## CULTURA

La historia de **Moixent**, **Fontanars dels Alforins** y **la Font** nos lleva hasta los tiempos de íberos, romanos, musulmanes y cristianos, que por aquí pasaron y dejaron huella y testimonio, bien en el paso de la Vía Augusta por estas tierras, en el poblado de la **Bastida de les Alcusses**, que domina la vista del valle de los Alhorines, o el paso del Camino de Santiago del Levante. Por medio de rutas diseñadas al efecto podrá conocer el trazado de los mismos con el asesoramiento de nuestro equipo guía, y caminar o pasear por ellos.

**Experiencias Formativas:** Nuestras masías están abiertas a la formación de empresarios y directivos. En el **Club Proyecto Origen** podrán celebrarse consejos de administración, comités de dirección o desarrollar jornadas de empleados para la cohesión de los equipos y el crecimiento personal y profesional, en un marco idílico, alejados del lugar de trabajo reglado y proporcionando enriquecedoras jornadas formativas y culturales. Disponemos para ello de varias masías, próximas entre sí, con multitud de espacios interiores y exteriores, situadas en un privilegiado enclave a 90 km de Valencia, Alicante o Albacete.

Si la experiencia requiriere pernoctar, se puede solicitar tal posibilidad a la hora de confeccionar el presupuesto, pero siempre teniendo en cuenta que nuestra cultura no es la hostelería ni el hospedaje en sí mismo, sino que formaría parte del conjunto de la experiencia en caso de requerirse.

## PRODUCTOS

Quienes formamos parte del **Proyecto Origen** solemos decir que no somos bodegueros, almazareros, panaderos, restauradores ni hosteleros porque, en el fondo, nuestro producto estrella es generar espacios de encuentro donde las personas se conozcan, aprendan unas de otras y disfruten juntas.

Sin embargo, somos productores de vinos, aceites y panes auténticos, artesanos y de gran calidad, a la vez que elaboramos una gastronomía local auténtica para los miembros del **Club Proyecto Origen**. Tenemos varias huertas en producción en donde poder escoger sus productos frescos de temporada e incluso recogerlos para llevarlos a casa, al igual que si lo solicita, podrá elaborar panes auténticos, como los de antes. Durante su experiencia, también podrá adquirir productos más elaborados como vinos, aceites, almendras o quesos.

Tanto particulares como empresas pueden adquirir nuestros productos y recibirlos en la dirección que nos indiquen a través de nuestra página web, contactando con María Pérez en el 96.122.87.27 o en [mariaperez@grupomgp.es](mailto:mariaperez@grupomgp.es)



## FINCA CASA TURÚS



### VINO BLANCO MALVASÍA

#### CASA TURÚS Ed. Limitada

La **Malvasía** producida en la finca de **Casa Turús**, en Fontanars dels Alforins, se plantó hace cuarenta años por el excelente viticultor Jesús Tolsá, que nació en esta masía y aún sigue cuidando con mimo cada una de las cepas y racimos que son recolectados manualmente uno a uno para que el prestigioso enólogo **Diego Fernández** le dé en bodega la fermentación en barrica de roble francés, consiguiendo esta maravillosa expresión de un vino blanco fragante y persistente.



### VINO TINTO TEMPRANILLO

#### CASA TURÚS Ed. Limitada

Viticultura de vasos viejos, de secano, para este viñedo profundamente enraizado en la Vall dels Alforins. La personalidad alegre y floral, de violetas silvestres, que las noches frescas regalan a la uva permanece intacta en cada copa de nuestro **Tempranillo**. El reposo de dos inviernos en nuestra bodega subterránea ensambla esa vibrante personalidad con las tranquilas tinajas de roble para un vino carnosos, goloso, pleno y personal.



### VINO TINTO MONASTRELL

#### CASA TURÚS Ed. Limitada

Cultivamos nuestro viñedo viejo enraizado en la Vall dels Alforins, de la variedad autóctona **Monastrell** con viticultura tradicional: de cultivo en vaso y sin riego de apoyo con el objetivo de favorecer la pausada maduración de esta uva autóctona y mediterránea. Tras la vendimia manual y delicada elaboración, albergamos el vino nuevo en barricas de roble francés de 225 litros en bodega subterránea. Allí permanece en un fresco reposo durante 20 meses adquiriendo una potente personalidad de fruta roja, especias y chocolate blanco antes de ser embotellado y compartido.



### VINO TINTO MONASTRELL - TEMPRANILLO

#### CASA TURÚS Ed. Limitada

La selección individual de los racimos más expresivos de **Monastrell** y **Tempranillo**, producidos en la Vall dels Alforins, se maceran en pequeños contenedores de 1000 litros. En ellos mecemos la uva mientras fermenta con ritmo tranquilo, de canción de cuna, para extraer del hollejo todo el aroma y la estructura de nuestras mejores uvas. El reposo en barrica de roble francés de grano pequeño y tueste ligero completa la obra de arte conjunta de tierra, sol, agua, manos y tiempo.

## FINCA CASA LA MUDA



### VINO BLANCO SAUVIGNON BLANC

#### **MOTÉ BLANC** Ed. **CASA LA MUDA** Limitada

**Moté blanc** es un dulce blanco, fino y natural de uvas **Sauvignon blanc**, originarias de Francia y también aclimatadas en la zona de las Alcuizas de Moixent, en "Les Terres del Guerret".

Este dulce blanco **Moté blanc** es un verdadero lujo, fruto del deseo de la propiedad por disponer de un tesoro como este, para paladares que buscan nuevas experiencias, que permite ser catado solo, disfrutando de su ligero elixir dulce blanco, también en aperitivos y como no, en los postres. Propiedad, viticultor y enólogo, maridan en este maravilloso y dulce blanco **Moté blanc** de la finca Casa de la Muda.



### VINO ROSADO MONASTRELL - TEMPRANILLO

#### **MOTÉ ROSÉ** Ed. **CASA LA MUDA** Limitada

**Moté Rosé**, fusión de **Monastrell y Tempranillo**, vendimiados recién maduros y vinificados a muy baja temperatura para embotellarse enseguida, con la aguja típica de los vinos jóvenes con ligero carbónico de la fermentación.

Esta fresca eleva los aromas de bayas pequeñas, de moras y frambuesas aportando plenitud al sabor de un vino que es ligero sin ser pequeño.



### VINO TINTO

#### **VINO FUSIÓN 1** **CASA LA MUDA**

Elaboramos este primer **vino fusión 1** vendimiando temprano, a mano, y **madurando el vino durante un año en orbes de gres crudo y barricas de roble.**

Al servir, el vino revela una opulencia contenida y discreta, un aroma de fruta madura, ciruelas, chocolate negro y piedra. En boca la sinergia de la variedad con la arcilla blanca del valle; la tensión de la viticultura de secano unida a la suavidad de la fruta sombreada por el cultivo en vaso.



**ACEITE DE OLIVA**  
**VIRGEN**  
**EXTRA - AOVE** Ed.  
 Limitada

**Casa Turús** cuenta con olivos centenarios en secano estricto de la variedad autóctona **Grosal**, llamada **Alfafarenca**. De recolección temprana, transformada en la almazara en aceite virgen extra de primera prensada en frío por procesos solo mecánicos, dotando a este aceite en cata de una personalidad inconfundible propia de esta variedad típica de la zona dels Alforins.



**ACEITE DE OLIVA**  
**VIRGEN**  
**EXTRA - AOVE** Ed.  
 Limitada

**AOVE** de **CASA TURÚS**, en botella de cristal oscuro para retrasar su oxidación. También lo presentamos en formato de 500 ml.

Esta es una variedad autóctona mediterránea con la personalidad e intensidad de la variedad denominada Alfafara o también Grosal.

## NUESTROS CATA VINOS



## NUESTROS CATA ÓLEOS





Una de las pocas molinetas que existen en España. Está situada en la Finca de Sant Antoni de Proyecto Origen.

## NUESTRAS MARCAS CORPORATIVAS

El **Grupo MGP** está formado por un grupo de empresas diversas 100% propiedad como son Pogarma 35, Collvert, Via Ecomed, y otras empresas participadas tales como Wine Luthier, Bodegas Personales, Óleos dels Alforins, AgroFresh Fruit Protection, .....

Pogarma 35 pertenece al Grupo MGP y es la propietaria de la marca Proyecto Origen, Dominios de MGP, Terres del Guerrer, Puerta Proyecto Origen, Revista Origen y Futuro y Club Proyecto Origen, que ayudarán a comprender y materializar cada unidad de Proyecto Origen.



◆ WINE LUTHIER

---



AgroFresh



PROYECTO  
**ORIGEN**  
*Grupo MGP*



DOMINIOS  
DE  
MGP



TERRES  
DEL GUERRER



Club PROYECTO **ORIGEN**  
CLUB DE PERSONAS



PUERTA  
PROYECTO ORIGEN

**ORIGEN**  
Y FUTURO



PROYECTO  
**ORIGEN**  
*Proyectos con alma*



Video Proyecto Origen



Vídeo Filosofía  
Proyecto Origen.

**OFICINAS CENTRALES GRUPO MGP**

POGARMA 35 S.L. C/ Botiguers, nº 3 – 4ºB / 2ºJ;

Táctica Edificio Onofre 46980 PATERNA (VALENCIA)

Tel. 961 228 727 e-mail: [admon@grupomgp.es](mailto:admon@grupomgp.es) - [www.grupomgp.es](http://www.grupomgp.es)

Vinos y aceites: [www.dominiosdemgp.es](http://www.dominiosdemgp.es)