

EL ECO

NOTICIAS DE LOS **AGRO ECO** MERCADOS



Nº 4 Verano 2022



Uno de los tomates que cultiva en Pinsoro Ainhoa Almandoz, que se encuentran en temporada en la Muestra.

¡Toma tomate!

La Muestra ofrece decenas de variedades

Aunque son muchas las hortalizas de verano que alegran nuestras recetas, como la berenjena o el calabacín, sin duda la que atrae todas las miradas cuando llega el mes de junio y julio es el tomate. Rey de las ensaladas, tam-

bién conquista paladares en formato líquido en gazpachos y salmorejos. En salsa, encandila a los más pequeños en las pastas y arroces, y a los mayores con bacalao, albóndigas, calderetas, mejillones, etc. Como fondo para

guisos y ranchos se convierte en imprescindible en los platos de cuchara y es base y *toppings* en las pizzas y tostadas. Integrados dentro de las masas, como empanadillas o canelones. Asados al horno, ratatouille, rellenos y grati-

nados, etc. Podríamos seguir así a lo largo de las próximas páginas, pero ya hemos salido suficiente. Vayamos al grano, o mejor dicho al fruto.

Pasa a pág. 2

Gabi Orte Chiniadrón

Opinando sobre la nueva ley rural

Estuvimos en las Cortes

Técnica ancestral, también eco

Secado al natural

Certificación ecológica

Solo la hará el Comité Aragonés

Nace una feria

Eco Aragón

La Muestra, objeto de estudio

Nos visitan futuros comunicadores

Listado completo

Toda la oferta de nuestros productores

REPORTAJE

Viene de portada

¿CÓMO ELEGIR UN BUEN TOMATE?

Ha quedado claro que el tomate se puede disfrutar de mil y una formas, siempre y cuando, como dicen los productores, sea «de junio a noviembre, cuando es temporada».

Este es el principal secreto para elegir un buen tomate a la hora de la compra: hacerlo en temporada, cuando es su momento óptimo y tiene todo el sabor, aroma y textura propias del tomate. Es normal despistarse ya que podemos encontrar esta hortaliza en las estanterías de los supermercados durante todo el año. Que la oferta haya permitido desestacionalizar esta hortaliza, no significa que el campo lo haga, y eso se nota.

No hay que olvidar que la Muestra Agroecológica cumple esa función de volver a conectar al consumidor con la tierra, con el agricultor, con la naturaleza y con el «cada cosa tiene su tiempo». Este es el segundo secreto para escoger un buen tomate: contar con un productor de confianza. Sin duda es una garantía de calidad del producto y del uso de métodos de producción sostenibles, siempre avalados por la certificación ecológica, el poder tener al alcance al agricultor que ha cultivado los tomates que estás comprando.

Otro de los secretos de un buen tomate es la maduración, directamente relacionada con la proximidad del producto. El motivo es que los tomates de cercanía maduran en la mata y llegan más rápidamente al consumidor. Cuanto más lejos se encuentren los campos, mayor es la trayectoria que deben hacer en transporte y, para que lleguen en su momento óptimo,



La muestra ofrece un alto número de variedades de tomates, de todos los colores.

se recogen antes lo que hace que maduren en el propio camión, restando propiedades que solo la tierra y el sol aportan durante este proceso previo a la recolección.

La cuarta recomendación para escoger un buen tomate es dejar a un lado las apariencias y probar. Algunos dicen que es la única forma de encontrar el tomate que más nos gusta. La forma, el color, alguna marquita o roce, e incluso el nombre, puede hacernos no escoger una variedad determinada cuando es su textura, sabor y carnosidad la que nos enamora. Existen creencias que dicen que según la intensidad del rojo o la turgencia al cogerlo podemos distinguir un buen tomate de otro, pero no hay trampa ni cartón, el paladar manda y cada persona es un mundo.

En la Muestra Agroecológica muchos son los productores que cuentan con este producto dentro de su catálogo cuando llega el verano. De hecho, es habitual realizar

un concurso anual entre los productores para saber quién tiene el mejor tomate. Sin embargo, hasta que llega a nuestro carrito el tomate ha pasado por mucho. Todo empieza, como no, en la tierra.

LAS VARIEDADES

Si os decimos tomate rosa, lo más seguro es que a todos os suene y que, probablemente, a alguno le venga un buen recuerdo de una ensalada fresquita de verano. Si decimos corazón de buey, cornudo y cojón de obispo, quizá sea más difícil relacionarlo con un tomate, pero lo son. En la Muestra Agroecológica tenemos la suerte de contar con productores que apuestan por variedades recuperadas, tradicionales y muy difíciles de encontrar.

El cornudo es un tomate más alargado, que asemeja un cuerno. También puede recordar al pimiento rojo, depende de a quién pregunten. Curioso también es el nombre del tomate reina belleza, con un color rayado naranja

y rojo que lo hace muy llamativo.

Del negro de Crimea llama la atención su color, negro y ligeramente granate-violáceo en la parte inferior. Siguiendo con los colores, también podemos encontrar en el mercado el verde dorotea, la belleza blanca, el tomate piña –amarillo– o el corazón de buey naranja, amarillo y rojo. Incluso los hay jaspeados, como el verde cebra y el negro cebra.

Son tomates, pero hay variedades que se inspiran en frutas en el nombre de la variedad, como hemos visto en el párrafo anterior. Además del piña, encontraremos el tomate fresa, en el que destaca su forma un poco más redondeada, y el tomate pera, más alargado.

Variedades autóctonas de Aragón con nombre de poblaciones también las hay, como el rosa de Bierge, el negro de Aniñón, el rosa de Barbastro, el de colgar de Alacón o el clásico tomate de Zaragoza, y de otros te-

ritorios limítrofes, como el rosa de Aretxabaleta –Guipúzcoa– y el feo de Tudela, Navarra.

En el apartado de los cherrys –porque recordemos que son variedades independientes– encontraremos el cherry rosa, naranja, morado y blue. Muy llamativos y que podéis conseguir mezclados para dar más alegría a vuestros platos de verano. La bombilla amarilla, con forma de bombilla y de este color tan alegre, también suele atraer las miradas de los clientes, convirtiéndose en uno de los más vendidos. Sin embargo, el que más llama la atención es el cojón de obispo, un cherry más grande de lo que estamos acostumbrados y con gran sabor.

Aunque son muchas, estas solo son algunas de las variedades que puedes encontrar entre los puestos de los productores los sábados en la plaza del Pilar, los miércoles en Parque Venecia y los viernes en el mercado del Campus Universidad de Zaragoza.

¿CÓMO ES EL CULTIVO DEL TOMATE?

A partir del mes de julio los tomates comienzan a llegar a la Muestra Agroecológica de Zaragoza y en mayo ya se oye a algún que otro curioso preguntar cómo van las matas en el campo, por hacerse una idea de qué sábado llegarán los primeros.

«Nosotros empezamos en abril y hacemos tres siembras: abril, mayo y junio. Comenzamos a recolectar a finales de junio y terminamos, aproximadamente, para noviembre», explica Jonathan Cabello, agricultor ecológico y propietario del Huerto del Tío Ramón en Ricla. Luego ya depende de la variedad, pues esta determina el número de días que tiene el ciclo,

REPORTAJE

que pueden ir entre los 60 hasta los 85-90 días.

Manuel Morón, de Menta, reconoce que tanto los primeros como los últimos tomates son un poco arriesgados ya que «no sabes muy bien cómo va a cambiar el tiempo y unos fríos muy fuertes, o incluso hielo, pueden echar los tomates a perder», señala. Recuerda que a principios de abril de este año hubo una helada muy fuerte, pero, afortunadamente, el hielo puede actuar de formas muy distintas y en este caso no paso nada, «pero fui al campo pensando que había perdido todos los tomates».

En Mallén, Rubén Pérez y Nadia Bounovar, propietarios de Huerta Eco Verduricas, también cultivan el tomate que comienzan a recoger a primeros de junio. Tanto al aire libre como en invernadero, cuentan con plantero propio, como también lo tienen Manuel y Jonathan. «Permite, por un lado, abaratar costes y, por otro, hacértelo a tu gusto. Ponemos muchas variedades y a veces a quienes compras el plantero no las tiene. Así, como son muchas variedades, pero pocas cantidades hemos decidido hacerlo nosotros», señala Rubén.

Es una característica de la Muestra Agroecológica. Además de ser tomates ecológicos, puedes encontrar variedades muy diferentes a la de otros establecimientos y grandes superficies, y que cultivan específicamente pequeños productores y en pocas cantidades. Rubén de Huerta Eco Verduricas explica que «normalmente utilizamos variedades tradicionales y algunas recuperadas. Trabajamos también con la Red de Semillas de Aragón y algunas entidades europeas. Buscamos las que más nos llamen la atención, siempre y



Gabi Orte Chilindrón

Javier Máñez elabora sus tomates secos en Caspe. Por su parte, Manuel Morón acerca diferentes variedades desde Pina.

cuando se adaptan a nuestra zona».

Jonathan Cabello, del Huerto del Tío Ramón, es un gran conocedor de los tomates y recuerda que «hay más de 5000 variedades autóctonas tradicionales en el mundo. El tomate tiene más de 400 elementos químicos diferentes, pero la mayoría de ellos son genes escondidos que actúan de una u otra manera según la latitud, clima, características del suelo, etc.». Por este motivo hay gran diversidad de formas, colores y tamaños, dentro del mundo de los tomates no híbridos.

Reconoce que es un gran fan del tomate y que tiene una colección privada. «En total tengo 60 variedades de tomate plantadas, pero no todas las comercializo». Las planta y va probando como se desarrollan, tanto en el campo como en conservación y sabor. Con ello, cada temporada realiza una selección de las mejores semillas de cada variedad, mejorando la calidad de sus tomates.

Como hemos comentado al-

gunas líneas atrás, si cada variedad de tomate es un mundo el suelo también lo es. En el caso de Jonathan, para él lo mejor es el riego por goteo ya que su tierra es arcillosa, rica en cal, y le va genial. Sin embargo, para Manuel Morón la clave está en el riego a manta: «La gran mayoría de mis compañeros lo hacen por goteo, pero en mi caso no había forma, siempre se me morían los tomates. Fue quitarlo y empezar a producir», explica. La clave es que su tierra es rica en sal y «al utilizar abundante agua rebajas la cantidad de sal en la tierra y permite que la tomatera crezca».

Lo que sí hay que tener en cuenta es que el cultivo del tomate es muy exigente: «No te puedes descuidar», recalca Manuel Morón. Existen muchas enfermedades y plagas que pueden afectarle. Él ya había cultivado tomate en convencional y combatir todas estas adversidades fue un trabajo duro. Con el tiempo, te vas haciendo y la experiencia te va guiando.

El crecimiento en producción ecológico. Los abonos ecológicos, principalmente fiemo, cuentan con menos cantidad de nitrógeno, por lo que la evolución del tomate es más lenta. Morón reconoce que «los abonos en convencional llevan todo tipo de nutrientes, pero es imposible cubrir todo lo que aporta el fiemo junto con el suelo».

Todo esto afecta a la apariencia. Rubén Pérez explica que «en el mercado convencional tienen muy estipulado como debe ser un buen tomate y todo lo que salga de esos estándares se desecha. Para el agricultor es una ventaja, poder validar tamaños y formas que de otra forma no se venderían y para los clientes supone la oportunidad de encontrar esos tomates grandes o pequeños que le gustan».

OTRAS FORMAS DE ENCONTRAR TOMATE

Además de la propia hortaliza fresca, con una amplia gama de variedades, también podemos encontrar el tomate de otras formas en el merca-

do de la plaza del Pilar.

Por un lado, el tomate seco. Cada maestriello tiene su librito, pero, en definitiva, el secreto para secar el tomate no es otro que sal y sol. Se cortan según el grosor deseado y después se colocan al sol con las semillas hacia arriba entre 4 y 7 días en verano, y por la noche se retiran a un lugar seco.

Por otro lado, en conserva. Algunos productores y elaboradores realizan sus propias conservas, algo que permite dedicar parte del cultivo a otro tipo de producto al mismo tiempo que ofrece un método sencillo y rápido de utilizar en la cocina. Dentro de esta forma de conserva, también encontramos el tomate frito y otras salsas como el chilindrón, en la que también es protagonista.

Poco a poco llega también la mermelada de tomate, que es posible encontrar en el puesto de Melada Huerta Saludable y Productos Ecológicos del Matarraña.

CAROLINA AZNAR

ACTUALIDAD

La asociación, en las Cortes de Aragón

Para opinar sobre la Ley de dinamización del medio rural



LA CARRASCA, CON EL MINISTRO

José Antonio Esteban, productor del azafrán eco La Carrasca, recibió en su stand de Biofach 2022, celebrado en Nuremberg a finales de julio, al ministro de Agricultura, Luis Planas. Allí le explicó las características de este singular producto turolense, que se encuentra cada sábado en la Muestra agroecológica.

MARIO LÓPEZ, ENTRE LOS MEJORES

El enólogo aragonés Mario López Ortubia, responsable Epilense de Vinos y Viñedos, la única bodega que acude a la muestra, ha sido designado uno de los tres mejores OW Best Student of the year 2021-22, en los cursos de Cata Nivel A y WSET Level 3. Ha ganado un scholarship con un viaje enológico a Tempos Vega Sicilia.

El pasado 27 de junio, dos representantes de la asociación, Javier Sopesens, padre e hijo, comparecieron ante la Comisión Institucional y de Desarrollo Estatutario de las Cortes de Aragón, para expresar las opiniones de los productores de los mercados agroecológicos ante el Proyecto de Ley de dinamización del medio rural de Aragón.

A lo largo de ocho minutos, Javier Sopesens recordó que la agricultura y la ganadería son las principales tareas que generan empleo en el medio rural y que, por lo tanto, permiten que los pueblos continúen vivos.

Sin embargo, los emprendedores que quieren desarrollar su actividad agroalimentaria se encuentran con dos problemáticas distintas.

Por un lado, la dificultad del acceso a la tierra y las grandes inversiones que hay que



Los Sopesens, padre e hijo, comparecieron ante las Cortes para opinar sobre la ley.

realizar echan el freno a iniciativas que se quieren poner en marcha. Muchas veces, únicamente siendo posible gracias a un legado familiar heredado. Es decir, hay emprendedores que no habrían poder haber llevado a cabo

sus proyectos si sus padres o abuelos no se hubieran dedicado al sector agroalimentario.

Por otro lado, la excesiva tramitación administrativa que hay que realizar a la hora de iniciar un negocio agrícola

o industrial alimentario, así como las dificultades y desmedidos requisitos a cumplir. Señaló entonces la política francesa, mucho más flexible, que permite a los elaboradores vender de forma segura en las calles.



BORRAJAS PARA MASTER CHEF

Hábilmente, nuestros socios Ecosope aprovecharon el rodaje de un programa de *Master Chef* en la zaragozana plaza del Pilar, hace unos meses, para acercarse y regalar unas hermosas matas de borraja a Pepe Rodríguez, por si quiere incorporarlas al programa o a su propia carta.



Donación de alimentos. El Taller de Empleo Fartalla, de ATADES, ha entregado al Banco de Alimentos de Zaragoza una donación de más de 2100 frascos de cremas y verduras ecológicas en conserva: zanahoria, calabacín con quinoa, alubia blanca y coliflor, y conservas de acelga al natural. Que se suma a una primer entrega de cerca de 2000 frascos de conservas ecológicas que se entregaron el pasado 22 de diciembre.



Premiados por Borsao. Lo prometido es deuda. En nombre de María Ángeles Rebollo Martínez, su esposo José Z. García recogió, en la parada del presidente de la asociación, la caja de seis botellas el ecológico Viña Borgia, de bodegas Borsao, ganada en el sorteo por contestar nuestra encuesta. Por su parte, José Zubáñez y Rosita Bruna, consiguieron una visita doble, cata incluida, a las nuevas instalaciones de la bodega, situada en Borja.

ACTUALIDAD**La Muestra Agroecológica,
un referente de estudio****Nos visitan los futuros comunicadores agroalimentarios**

Un grupo siete de alumnos del Posgrado de Experto Universitario en Comunicación Agroalimentaria, organizado por la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España, APAE, y la Universidad San Jorge, visitaron la Muestra Agroecológica de Zaragoza el pasado mes de mayo.

Pudieron conocer la historia y las características que diferencian a este mercado 100% ecológico, situado en el centro de la ciudad y en una de las plazas más turísticas del país.

Con casi 30 puestos y trece años de celebrándose, la Muestra Agroecológica cuenta con un modelo de venta directa que permite una compra más sostenible y realiza una tarea de difusión



Cortesía APAE

Los periodistas venían de diferentes puntos de España.

del sector agrícola y ganadero fundamental.

Tras una pequeña explicación de los elementos diferenciadores y la estrategia de comunicación, tanto de la Asociación de Productores,

como de la propia Muestra, los alumnos dieron una vuelta por los puestos para conocer un poco mejor los productos expuestos y el funcionamiento habitual del mercado. Aprovecharon en-

tonces para comprar algunos de ellos como cerezas, frutos secos, chocolate con azafrán, mermeladas y albaricoques.

Por último, se acercaron hasta el puesto de Gardeniers, de Atades. Allí les explicaron en qué consiste el proyecto social de integración de las personas con discapacidad y qué papel cumple la agricultura. Después, cataron algunas de sus mermeladas más singulares.

Este grupo, formado por periodistas interesados en especializarse en el sector agrario y por profesionales del sector agrario que quieren saber más sobre la comunicación, llegaron de diferentes puntos de España. Castilla-La Mancha, Andalucía, Asturias, Baleares, Castilla y León y Aragón son algunos de ellos.



Los rabanitos regresan del olvido

**DE NUEVO,
EN HERALDO**

El suplemento *Con Mucho Gusto* volvió a la Muestra agroecológica, en esta ocasión para hablar de rabanitos en un artículo firmado por Alejandro Toquero. En el mismo aparecen algunos de nuestros socios, en concreto Sébastien Debono y Javier Sopesens, con diferentes variedades.

NO PUDO SER

El programa *La Cadiera*, de Aragón Radio, centró sus contenidos, a finales de junio, en la celebración del Compromiso de Caspe. Entre los productores agroalimentarios con los que pretendía hablar se encontraba nuestro socio, Javier Máñez. No pudo ser, era sábado y Javier se encontraba muy entretenido sirviendo a sus clientes en el mercado de la plaza del Pilar.

MORCILLAS

De momento, no tenemos en la asociación a ningún productor de morcillas ecológicas, aunque sí disponemos de jamón y otros embutidos gracias a Casa Conejos. Por ello no pudimos atender a Pili Pego, hija de aragonesa, que desde Galicia nos solicitaba una fórmula para recibir morcillas aragonesas envasadas al vacío. Eso sí, le pusimos en contacto con varias tiendas *online* especializadas en productos de aquí, y nos alegramos enormemente al comprobar que nuestro Facebook se sigue desde tan lejos.

Colonias Huerta Melada

Huerta Melada



Conectar con la naturaleza de una forma divertida, aprendiendo y cerca de Zaragoza. Las colonias de verano *La Ferme de Melada*, que se han desarrollado del 27 de junio al 29 de julio en el Espacio Melada Huerta Saludable han hecho posible que esto suceda. Dirigidas a niños de entre 5 y 12 años, los más pequeños de la casa han podido disfrutar de actividades dispares como la cocina, la agricultura, la pintura, la cerámica y manualidades, siempre con un remojón final para bajar las temperaturas y subir la diversión al máximo.

Arturo Gastón



La Carrasca y Altamiras. José Antonio Esteban, propietario de azafrán La Carrasca, dio a conocer las particularidades de esta joya de la gastronomía española, muy presente en el recetario de Altamiras, durante el primer taller gastronómico, celebrado en La Zarola, en el que se presentaron los embajadores Juan Altamiras 2020, diferentes cocineros aragoneses.

ECO NOTICIAS

Compromiso sostenible

Bodem logra el sello ECO-PROWINE



FLORES

No solamente de lo comestible vive el hombre. Cada semana Milhojas nos acerca a la Muestra sus flores, algunas secas, ideales para alegrar nuestro entorno. Una magnífica idea para regalar cada sábado de una forma personal y diferente.

PREMIADO EL COLEGIO DE ALAGÓN

El Colegio Nuestra Señora del Castillo, ubicado en Alagón, ha sido el ganador de la edición de 2022 del programa escolar Educa-Bio a nivel nacional por su implicación en el fomento de hábitos de alimentación saludable y ecológica entre la población infantil. Esta iniciativa de Ecovalia, que ha contado con la colaboración de Ecocesta, ha llegado a un total de 16 centros educativos de seis comunidades autónomas. 690 escolares, 38 profesores y 729 familias han participado en los talleres de aula y cocina, así como en las jornadas que se han llevado a cabo.

Bodem Bodegas consigue uno de sus objetivos al obtener el sello ECO-PROWINE. Desde su fundación en el año 2017, la última bodega en formar parte de la DOP Cariñena ha trabajado siempre mostrando un gran compromiso con el medio ambiente.

Su compromiso sostenible se basa en defender políticas que apoyan el medio

ambiente, la lucha contra el cambio climático y el desarrollo de productos más naturales. Una bodega familiar que apuesta por vinos vegetales elaborados a partir de uvas autóctonas, respetando el *terroir*; y que considera la innovación y el impacto cero como eje principal de su actividad. Su estrategia se centra en que las generaciones presentes y futuras puedan



Cortesía Bodegas Bodem

La bodega está comprometida con el medio ambiente.

disfrutar de vinos elaborados en entornos sostenibles que representen la máxima expresión del *terroir*:

Dispone de placas solares y cuenta con un pozo de agua

propio, siendo 100% auto-suficiente. En cuanto a la producción, la bodega utiliza materiales reciclados, como las cajas y las botellas, a las que ha reducido su peso.



Tempore, veinte años. Cuando Víctor y Paula Yago decidieron, hace dos décadas, hacerse cargo de los viñedos ecológicos de sus padres, nunca pensaron que llegarían tan lejos, aunque sí que vieron en ellos «un gran potencial y una buena oportunidad para entrar en el mercado del vino ecológico». Así surgió Bodegas Tempore, una iniciativa con un lema que cumplen a rajatabla y que llevan siempre por bandera: «Respeto por la tierra. Pasión por el vino». «Los viñedos siempre han estado certificados como ecológicos, pero no fue hasta 2005 cuando la bodega obtuvo la certificación de producción ecológica por primera vez. El camino durante estos años ha sido duro, pero la experiencia es maravillosa», explica la propietaria y gerente de Bodegas Tempore, Paula Yago.



San Alejandro, la más eco. Con más de 375 hectáreas del total de viñedo certificadas como viñedo ecológico, Bodegas San Alejandro, en la DOP Calatayud, está convencida de los beneficios de esta forma de cultivo que cada vez gana más adeptos en cualquier rincón del mundo. El cultivo ecológico es una apuesta íntimamente relacionada con la preocupación por el futuro del planeta. Esta práctica mejora la vida de nuestros suelos, es respetuosa con el medio ambiente, incrementa la biodiversidad y fomenta una alimentación más sana. Se trata de un compromiso social y de sostenibilidad, y Bodegas San Alejandro ha apostado fuerte por este modelo, con más de un tercio de la totalidad de su viñedo convertido a este tipo de cultivo y sumando más hectáreas cada año.

66 AÑOS EN FAMILIA
SECAJON JAMONES
AL NATURAL

JAMONES
CASA CONEJOS S.A.U.
Saber de jamón

www.jamonescanejos.es 978774009 / 628576845

**CESTAS
ECO**
PARTICULARES
& EMPRESAS
INFO@ECOSOPE.ES
679 47 65 47

SHC

¿QUIERES ANUNCIARTE AQUÍ?

682 830 711 | julia@adico.es

EL ECO

El periódico de lo eco

ECO NOTICIAS**Exclusividad certificadora para el Comité Aragonés***Cambio en la normativa autonómica*

El consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, Joaquín Olona, ha expresado a una representación del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica, encabezada por su presidente, Antonio Artal, la intención del Gobierno de Aragón de reforzar el carácter público en la certificación y el control de la agricultura ecológica.

Prueba de ello, es que ha dado la orden para modificar el Decreto 78/2014, de 13 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se regula la producción ecológica en Aragón y se establece el régimen jurídico del Comité Aragonés.

Esta medida permitirá al Comité ser el único organismo con atribuciones para llevar a cabo el control y la certificación de esta importante modalidad agrícola y ganadera, recuperando así su exclusividad.

«El crecimiento de la agricultura ecológica nos obliga a reforzar las herramientas de control y éstas no pueden estar en otras manos que no sean las propias instituciones



La reunión se celebró a finales del pasado mes de mayo.

aragonesas –Gobierno de Aragón y Comité Aragonés de Agricultura Ecológica–», manifestó. Para mantener la senda de incremento en el volumen de la producción ecológica y en el marco del Pacto Verde europeo –que fija como objetivo que el 25% del uso de las tierras agrícolas sean de producción ecológica de aquí a 2030–, Olona considera «fundamental garantizar la homo-

geneidad de criterio en todo el proceso de control y certificación de la agricultura ecológica.

Al mismo tiempo, la modificación normativa pretende «garantizar el acceso a todos los operadores con independencia de su tamaño». Para ello, Olona cree imprescindible que «el control y la certificación de la agricultura ecológica tenga carácter público».



Cortesía Isabel

Premios a Chocolates Artesanos Isabel. La empresa de Alcorisa ha sido reconocida con el premio CEPYME Aragón 2022, en la categoría de la Comarca Bajo Aragón, en su tercera edición. En la fotografía, Isabel Féliz, entre Aurelio López de Hita y Juan Ciercoles. Por otra parte, también ha recibido el premio Empresa Teruel a la innovación, dentro del programa Aragón Empresa, una iniciativa del Instituto Aragonés de Fomento en colaboración con organizaciones como CEOE, CEPYME y la Cámara de Comercio, Industria y Servicios.



Cortesía DGA

Dos socios en Biofach. Los socios La Carrasca y Gardeniers, además de Genuine Coconut, Brunet Producción Ecológica y Ecolécera –en un stand propio–, han estado presentes en la feria Biofach, celebrada en Nuremberg a finales de julio. Aragón Exterior fue el encargado de organizar el stand, donde los productores han contado con apoyo económico de AREX y del departamento de Agricultura para su participación en el evento.



Especialistas en legumbres y plantas aromáticas

David Escribano Martínez
Grisel

600 288 881 | escribanodavid@hotmail.com
moncayoherbal.es



Desarrollo de Capacidades a través de la Inteligencias Múltiples

- EcoRutas por el entorno natural.
- Escapes Educativos.
- Mini Reservas para la Biodiversidad.
- Educación Ambiental.
- Clubes de Naturaleza CPN.
- Proyectos personalizados para AMPAs, Centros Educativos y Asociaciones.



Pequeño Da Vinci



606 375 880 | hola@pequenodavinci.net | www.pequenodavinci.net

TRIBUNA LIBRE

Entregadas más de mil firmas por la marca Huerta de Zaragoza

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA

En la categoría de Producción ecológica ha obtenido el premio Alimentos de España 2021 la empresa Suerte Ampanera, de Colmenar Viejo, Madrid, con una trayectoria de 25 años en la elaboración de productos lácteos de gran calidad organoléptica, muy reconocida y premiada.

Cuenta con una de las mejores ganaderías de cabra de la raza autóctona murciano-granadina, un centro lácteo en el que transforman la leche y diferentes departamentos propios de distribución, gestión comercial y calidad. Tanto el proceso de ganadería extensiva como la producción de leche y la transformación cuentan con el Certificado Europeo Ecológico.

Además de unas prácticas ganaderas que mejoran el medio, disponen de una instalación fotovoltaica solar que cubre el 30% de las necesidades energéticas en la explotación. Su sistema de pastoreo, controlado durante años, y el abonado con el estiércol de la propia explotación ha permitido la mejora progresiva de los pastos y el arbolado.

NUEVO SELLO DE CALIDAD

CAAE presentó en Biofach su nuevo servicio de certificación. Arborigen Biointegral, que pretende distinguir a producciones ecológicas que utilizan variedades autóctonas y que mejoran el medio ambiente. Destinado a productos arraigados dentro de la tradición mediterránea y española como almendras, nueces, aceituna, algarrobos, viña, higuera, mora, nisperolas, jínjoles, acerolos, cermeñas, kaki, madroño, piñón, pistachos, etc.

La Plataforma en defensa de la huerta de Zaragoza, integrada por agricultores y agricultoras, asociaciones vecinales, ecologistas, de comedores escolares, defensa de la sanidad pública, padres y madres, etc., entregamos el pasado día 27 de junio un millar de firmas a la Consejera del Ayuntamiento de Zaragoza Carmen Herrarte en demanda de la puesta en marcha de la Marca Huerta de Zaragoza que identificaría a las frutas y hortalizas del término municipal de Zaragoza, con el objetivo de facilitar la visibilidad de dicha producción y su consumo.

El Ayuntamiento, siendo consciente de esta necesidad, aprobó en pleno municipal en junio de 2017 la Ordenanza para el uso y gestión de la Marca Huerta de Zaragoza en la que se indica que su objetivo persigue distinguir, dar visibilidad y promocionar las producciones hortofrutícolas de Zaragoza, valorando el trabajo de los horticultores tradicionales y favoreciendo la identificación por parte de las personas consumidoras. Dicha ordenanza recoge dos modalidades: aquellos productos de los hortelanos convencionales de la huerta de Zaragoza que serán identificados con la denominación: Huerta de Zaragoza; y aquellos que cuentan con certificación ecológica con la denominación Huerta de Zaragoza Agroecológica.

Desde la Plataforma consideramos que en la actualidad ha crecido el número de personas en la ciudad que apuestan por apoyar la huerta de Zaragoza y la producción ecológica y local, pero que no tienen accesible dicha producción. Es reconocido que para que las personas cambiemos nuestros comportamientos se requiere, en primer lugar, estar sensibilizadas sobre los beneficios que ello comparta, pero también debemos



tener fácil el poder ejercerlo. Es por ello que acercar estos alimentos a los barrios de la ciudad facilitaría que muchas más personas dieran el paso de comprar productos de cercanía y ecológicos contribuyendo de esta forma a la mejora del medio ambiente, de la salud, así como a la economía local.

En el trabajo de sensibilización que la Plataforma en defensa de la Huerta de Zaragoza venimos realizando

en la ciudad hemos comprobado el apoyo a la puesta en marcha de esta marca y un reflejo de ello es el millar de firmas que hemos recogido y que hemos presentado en registro y a la propia Consejera. En el momento de crisis climática actual es urgente favorecer el consumo de cercanía y más en una ciudad como Zaragoza que cuenta con tierra fértil suficiente para abastecer a la ciudad. Es por ello que no entendemos qué problemas impiden la puesta en marcha de esta marca cuya ordenanza fue aprobada hace cinco años.

Nuestra Plataforma está integrada en la Red de Municipios por la Agroecología, de la que también forma parte el Ayuntamiento de Zaragoza, y existen ejemplos de aplicación de estos distintivos identificadores de los productos hortofrutícolas de cercanía en otras ciudades de la Red.

Por todo ello hemos solicitado mantener una reunión con la Consejera Carmen Herrarte con el objetivo de conocer los problemas por los que no se está aplicando esta marca identificativa y ofrecer nuestra colaboración para avanzar en su puesta en marcha.

*Plataforma en defensa de la huerta de Zaragoza
huertazaragzana@gmail.com*

Gardeniers, llega a los Supermercados Altoaragón

Desde el 1 de agosto, los Supermercados Altoaragón ofrecen varios productos de nuestro socio Gardeniers. En concreto, conservas ecológicas vegetales –cardo, borraja y acelga al natural, y alubias y garbanzos cocidos–; cremas de verduras ecológi-

cas –zanahoria con puerro y jengibre, vichyssoise de puerro y patata, calabaza y manzana, calabacín– y salsas y conservas de tomate –triturado, frito, salsa con cúrcuma y jengibre, y salsa chilindrón–. Siempre sin conservantes ni aditivos. Esta iniciativa, que apo-



ya no sólo el cuidado del medioambiente, se suma

al resto de iniciativas sociales que Supermercados Altoaragón está llevando a cabo en el marco de sus acciones de responsabilidad social corporativa, de apoyo al territorio y a su tejido asociativo, como es la venta de cebollas tiernas de Arcadia, el centro especial de Empleo de Fundación Agustín Serrate y de la huerta de Semonia, de Fundación Valentia.

OCIO

La receta de Joaquín Muñoz

Sopa fría de tomate y pan

Ingredientes para 5-6 personas: 1 barra de pan de bollo o de miga densa, 1,5 kilos de tomates maduros, 2 cebolletas cortadas a daditos, 3 o 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, unos pimientos verdes cortados a tiras, azúcar para la acidez del tomate, hierbabuena, 1 hoja de laurel, sal y pimienta al gusto.

Elaboración: El día anterior, cortar el pan en rodajas y dejar secar; o bien utilizar pan ya pasado. Escaldar los tomates, pelarlos y picarlos. Mientras, poner en una sartén el aceite de oliva con una hojita de laurel a fuego medio. Una vez caliente añadir la cebolleta y un poco de sal. Dejar sofreír evitando que la cebolleta se quemé. A continuación incorporar el tomate, con un poco de sal y pimienta. Remover lentamente a fuego lento. Rectificar con azúcar según el grado de acidez del tomate.



En una olla poner el pan, con unas ramitas de hierbabuena, a fuego lento y añadir el tomate frito. Remover y mezclar todo perfectamente. Seguidamente, ir añadiendo agua lentamente, chorrito a chorrito, e ir mezclando y removiendo.

Debe quedar una textura densa, pero suave a la vez. La cantidad de agua dependerá mucho del tipo de pan, por eso lo de añadir poco a poco, hasta encontrar la textura deseada.

Cortar unos pimientos verdes en trozos y agregarlos a la sopa. Adornar con unas hojas de hierbabuena.

Lo mejor en esta sopa, que también se puede degustar caliente, es comer un trozo de pimiento crudo con cada cucharada.

El libro

Deja de comer peor

Ya en su tercera edición, esta nueva y documentada obra del prolífico, amén de dietista-nutricionista, Julio Basulto –con abundantes notas y referencias que no entorpecen la lectura– parece conformarse con que «no comas mejor, deja de comer peor». Afirma que los problemas nutricionales en el mundo «no se limitan a los excesos. O, por lo menos, no al exceso de comida, sino al exceso de alimentos superfluos».

Y en ello están sus páginas. Comienza quitando la venda al lector, siempre con datos, para después aclarar conceptos siempre confusos, como las carnes rojas, las bebidas azucaradas, etc. Se acerca a la obesidad desde otra perspectiva, explica qué es lo que nos mata a la hora de alimentarnos, se ocupa de la poderosa industria agroalimentaria, desarrolla su teoría del caos nutricional, para finalizar con el capítulo más práctico, el último, *No comas mejor, deja de comer peor*, donde ofrece ideas, pero siempre desde una visión heterodoxa.

Un ataque contra la intoxicación alimentaria que nos invade, ameno de leer, repleto de ironía y muy bien documentado, huyendo de maximalismos y sectarismos, buscando siempre qué hay detrás de modas, conceptos y mercadotecnia. Más que recomendable para quienes se preocupan por su alimentación.



Come mierda. Julio Basulto. Vergara. Barcelona, 2022. 328 páginas. 18,90 euros.



EcoAragón

Próxima parada:
Campo de Belchite

www.ecoaragon.org

Feria de productos ecológicos al consumidor

11, 12 y 13
noviembre 2022

Pabellón municipal
de Lécera



SCAN ME

COLABORA:



Ayuntamiento de Lécera

ORGANIZAN:



Campo
de Belchite
Cultura y Turismo

REPORTAJE

Secado natural 'a ventana abierta'

La Dirección General de Patrimonio del Gobierno de Aragón defiende que este proceso ecológico sea Bien de Interés Cultural Inmaterial en Aragón, como primer paso para su reconocimiento como BIC en la lista de la UNESCO.

Miembros de la Asociación de Secaderos al Natural divulgan en colegios y universidades los valores ecológicos del Secado Natural *a ventana abierta* de carnes y embutidos.

También el Mercado Local Agroecológico Norte Teruel, en colaboración con la Asociación de Secaderos al Natural, difunde el valor gastronómico y cultural de este «saber hacer» de las familias, que aprovecha el clima frío de alta montaña para elaborar un alimento exquisito.

Ana Torres de Don Jate SA, Rocío Sanz de Jamones Josanz, Gregorio Josa de Jamones Virgen de la Vega, y Laura Conejos de Jamones Casa Conejos, han sido algunos de los miembros de la Asociación de Secaderos al Natural que este año han hablado de forma desinteresada sobre el valor de aprender este conocimiento. Es una técnica de conservación de alimentos que cuenta con más de dos mil años de historia. Pese a ser 100% sostenible, ha empezado a perderse con la despoblación de las zonas rurales.

En las diferentes actividades en las que han participado, todos han destacado la importancia que tendría para la autoestima de los jóvenes rurales, el reconocimiento del Secado Natural *a ventana abierta* como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. En sus casas lo han practicado desde siempre y para ellos

es una forma de vida que, también, genera trabajo en los pueblos de Teruel.

Además del aprendizaje de los aspectos técnicos e históricos del secado natural, los alumnos que han participado en estas charlas y actividades, han visto cómo una familia puede desarrollar varios modelos de negocio, respetando los principios de soberanía alimentaria y economía sostenible.

TRADICIÓN PASTORIL

Laura Conejos Martín, elaboradora de jamón ecológico 100 % certificado desde hace 20 años, y presidenta de la Asociación de Secaderos al Natural, indica que se puede mantener un respeto en el trato de las especies animales que nos alimentan, y después preparar con esta carne un manjar delicioso.

Los pastores comenzaron esta tradición de secar las piezas de rumiante al aire, para conservar más tiempo la comida.

Así nació la *ciercina* o pieza de rumiante secada al cierzo –aire frío del norte–, y con los años las familias rurales también fueron aplicando el mismo conocimiento para preparar *ciercina de cerdo* en la *falsa, granero* o parte más alta y fría de la casa.

Esta sabiduría consiste en conocer la naturaleza y el clima que nos rodea, en abrir y cerrar las ventanas de la casa para dejar que, lentamente, el aire puro haga aflorar los mejores aromas de las piezas.

En este proceso se respeta el medio ambiente, no hay consumo eléctrico, no se contamina el aire. Entre todos se elabora un alimento saludable y fácil de conservar durante todo el año, para compartir, sin desaprovechar nada.

El papel de la mujer siempre ha sido esencial en esta tarea. El esfuerzo de las madres que habían adquirido el conocimiento de sus antecesoras y que transmiten sus conocimientos a las siguientes generaciones, genera una autoestima inmensa.

El secado natural es una forma de vivir y de trabajar en familia.

Esta cultura del secado *a ventana abierta* se empezó a perder con la despoblación de las zonas rurales. Pero entre todos podemos hacer visible su valor y las posibilidades de vida digna que es-



Joven maestro jamonero practicando el secado natural.

pecialmente hoy nos ofrece. Por eso es tan importante la difusión de valores, cumplir con el objetivo 17 de Desarrollo Sostenible para buscar la colaboración entre nosotros. En esta línea, la Asociación de Secaderos al Natural agradece la labor de Belén Soler y de los compañeros

del Mercado Local Agroecológico Norte Teruel, de los Agro Eco mercados de Aragón, de Rosa Rived, de Slow Food, del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica... y de tantos amigos que han entendido el valor y la cultura del secado natural *a ventana abierta*.

CONSEJO ALIMENTARIO MUNICIPAL DEL AYTO. DE ZARAGOZA

En un verano en el que los efectos del cambio climático son más evidentes que nunca, es importante cuidar de nuestros hábitos alimentarios. Este es uno de los principales objetivos que se han incluido en la campaña de sensibilización **Piscinas saludables** de este año, cuyas acciones incluyen la ya tradicional campaña **Sol sin riesgo**, para prevenir el cáncer de piel; **Mejor sin humo**, con el fin de concienciar sobre los efectos perjudiciales en la salud que puede provocar el consumo de tabaco; y actividades para fomentar una vida activa, evitando el sedentarismo y actuando en acciones de prevención de enfermedades cardiovasculares y obesidad.

Como parte de esta campaña, en el marco de la **Estrategia de Alimentación Sostenible y Saludable de Zaragoza, Biela y Tierra** han estado dinamizando y organizando todos los viernes del mes de julio en cinco Centros Deportivos Municipales: CDM Delicias, 2 de julio, CDM Alberto Maestro, 8 de julio, CDM Actur, 15 de julio, CDM La Granja, 22 de julio, y CDM Valdefierro, 29 de julio, diversas actividades para incentivar y dar a conocer, tanto a los más pequeños como a los mayores, el placer de alimentarse con productos frescos, locales y de temporada de los productores/as que venden directamente en los mercados agroecológicos que existen en la ciudad (Muestra Agroecológica de la plaza del Pilar y los agromercados ecológicos de Campus San Francisco y Parque Venecia), tiendas y algunos restaurantes.

Las actividades han incluido un stand informativo con los colores y propiedades de las frutas y verduras de temporada, talleres de cocina, en

Alimentación saludable y sostenible, también en verano



Los viernes de julio ha habido actividades formativas.

los que se han preparado brochetas con frutas variadas, y otras actividades educativas en las que se han utilizado materiales de la campaña **#alimentacionessalud** de la **Red de Municipios por la Agroecología**.

Esta ha sido una colaboración entre el **Servicio de Medio Ambiente y Sostenibilidad** y el **Servicio de Instalaciones Deportivas** del **Ayuntamiento de Zaragoza**, la cual continuará durante los meses de otoño gracias a la asistencia técnica de **CE-RAI** y **Mensa Cívica**.

Actualmente se está realizando un diagnóstico sobre la situación de la alimentación en las piscinas municipales y los centros deportivos municipales. En función de

los resultados, se pondrán en marcha experiencias piloto de introducción de productos saludables y sostenibles. El objetivo de este proceso es mejorar, progresivamente y aprendiendo de la práctica, los pliegos de contratación alimentaria municipal con la ambición de incrementar su potencial ambiental y social. Durante estas últimas semanas, tras la sesión ordinaria del **Consejo de Alimentación Municipal del Ayuntamiento de Zaragoza, CALMZ**, celebrada el pasado 10 de mayo en la que se aprobaron los cinco planes de acción en materia de gobernanza y planificación estratégica; sensibilización, educación y formación en torno a la alimentación sosten-

Se pondrán en marcha experiencias piloto de introducción de productos saludables y sostenibles.

nible y saludable; mercados agroecológicos; comedores saludables y sostenibles y desperdicio alimentario; así como cuatro grupos de trabajo, se han efectuado ya las primeras reuniones de dos de ellos.

GRUPOS DE TRABAJO

En la primera sesión del Grupo de Trabajo de **sensibilización, educación y formación** del pasado 16 de junio se debatieron los objetivos específicos de este grupo y se llegó al acuerdo de elaborar una agenda común entre los miembros de este GT para coordinar, organizar y ejecutar acciones en torno a la alimentación saludable y sostenible.

Igualmente, también se elaboraron alrededor de veinte propuestas a trabajar en los próximos años, estableciendo la colaboración entre diversas entidades a través de la identificación de iniciativas educativas y de sensibilización para poder elaborar un plan coordinado.

La primera sesión del Grupo de trabajo de **desperdicio alimentario** tuvo lugar el 21 de junio con el fin de exponer el trabajo que se ha realizado hasta la fecha a través del estudio de mercado que

se ha realizado para revisar la normativa actual e identificar las acciones que se están llevando a cabo en los diferentes sectores para la recuperación y reutilización del *desperdicio alimentario* en nuestro territorio, particularmente en la ciudad de Zaragoza. Como parte de este grupo de trabajo también se debatieron diversas propuestas de acción, sobre todo de cara a actividades de sensibilización y comunicación a la ciudadanía.

En septiembre u octubre está previsto que se convoque al GT de **comedores saludables y sostenibles** para avanzar, de forma participada, en la elaboración de directrices de sostenibilidad ambiental, social, nutricional y educativa que puedan incorporarse en los pliegos de contratación pública de la ciudad de Zaragoza. Para ello, se pondrán en marcha diferentes acciones que culminarán en la redacción de los pliegos según los criterios de las directrices, evaluándose finalmente la experiencia de los programas piloto desarrollados.

La **próxima reunión del CALMZ** tendrá lugar entre noviembre y diciembre de este año para informar de los avances que está habiendo. Hasta entonces seguiremos apoyando las acciones expuestas anteriormente en cuanto a los GT de sensibilización, formación y educación y desperdicio alimentario; buscando la mejor manera de mejorar los pliegos de los contratos de alimentación, contando con todos los agentes implicados, y participaremos en las VII jornadas relacionadas con temas de salud comunitaria que organiza la Oficina del Mayor en noviembre.

¡Hasta entonces, seguid disfrutando del dulzor de la san-día!

ACTIVIDADES

El tomate, protagonista de la dinamización de agosto

El próximo 20 de agosto realizaremos la última de las dinamizaciones de este año en torno a la Muestra Agroecológica de Zaragoza, que promueve el Servicio de Medio Ambiente y Sostenibilidad del Ayuntamiento de Zaragoza, y que nos han ido acompañando, una vez al mes, a lo largo del año.

Girará en torno al tomate, con la degustación de las numerosas variedades que podemos encontrar en los puestos de la Muestra. No olvides apuntar en tu agenda la cita con el tomate en la Muestra.



Numerosos colectivos ofrecieron actividades en el XIII aniversario de la Muestra.

ESPACIO DE ENCUENTRO

El pasado 4 de junio celebramos el 13º aniversario de la Muestra Agroecológica de Zaragoza y para dicha celebración organizamos una Feria de Entidades Sociales, que de alguna manera han estado apoyando la creación y celebración de este mercado a lo largo de los años.

Estuvo presente la Plataforma por la Huerta Zaragozana, que retó a los participantes a responder un juego de preguntas para conocer un poco más sobre la huerta y los hor-

telanos. Además, invitaron a las personas participantes a hacerse una simpática foto ataviados con sombreros de paja y distintos elementos característicos de la indumentaria necesaria para trabajar en el campo. También nos acompañó Slow Food Zaragoza, que mostró las distintas actividades que realiza para promocionar la alimentación saludable y de proximidad, con visitas a productores, degustaciones y talleres.

Otra de las entidades participantes fue el supermercado cooperativo A Vecinal, que nos mostró cómo es posible sacar adelante su actividad con la colaboración y el compromiso de las personas que brindan voluntariamente su tiempo para realizar todas las tareas necesarias, que van mucho más allá de la venta y que abarcan desde la organización de las estanterías hasta la contabilidad del mismo. El Comité Aragonés de Agri-

cultura Ecológica no quiso faltar a la cita e instaló su stand en el que nos invitaron a conocer las distintas variedades propias de la agroecología aragonesa, participando en su juego de preguntas y respuestas, con el premio de un libro de recetas.

Finalmente el Centro de Formación Río Gállego de Zaragoza Activa, de la mano de Pilar Fernández, nos dio la oportunidad de realizar un taller de rincón de aromáti-

cas, donde además pudimos aprender los beneficios de estas plantas como excelentes compañeras de las verduras y hortalizas, además de por su aroma, por su capacidad de repeler algunas plagas, aportar flores que atraen a muchos polinizadores y depredadores de las plagas de huertos y jardines.

Como guinda de la jornada, contamos con la degustación de tapas, Ravioli de calabacín relleno de arroz y condimentado con plantas aromáticas y Croquetas de borraja, elaboradas por el restaurante La Birosta, para todas las personas que pasaban por la mesa de dinamización y habían participado en la Feria de Entidades.

Además sorteamos distintos premios entre las personas que realizaron compra esa mañana, plazas en Agroexperiencias y tres estupendas cestas con productos de la Muestra Agroecológica.

Compartimos además ese día espacio con la fiesta del programa de huertos escolares agroecológicos de los colegios zaragozanos, con música y animación.

Más Agroexperiencias

Para finalizar las actividades dentro del programa de Educación Ambiental en torno a la Muestra Agroecológica de Zaragoza vamos a realizar tres nuevas Agroexperiencias entre los meses de septiembre y noviembre, que se suman a las ya realizadas en abril y mayo con Ecoguaral –Perdiguera– y Jalón Nature –Lumpiaque–. Aunque falta de ultimar el calendario con los productores tenemos la intención de visitar ahora las explotaciones de Carlos Pascual en Pinsoro; Ecosope en Zaragoza; y Huerta Melada en Movera.

En Pinsoro conoceremos el modelo de producción de Carlos Pascual basado en método Trinium, «respetando la vida de las plantas, animales, insectos, intentando crear un pequeño oasis cerca del desierto de las Bardenas, con balsas, árboles frutales, árboles de bosque, setos, hortalizas de invierno, de verano, casetas de insectívoros, abejas, para así crear un ambiente armónico en el que la naturaleza se encarga de poner orden en las plantas» como ellos mismos describen su explotación.

En Zaragoza, con Ecosope, la familia Sopesens nos contará su trayectoria desde 2005 cultivando en la Huerta de Zaragoza aprovechando la fertilidad de las tierras del valle del Ebro y siguiendo técnicas tradicionales sin utilizar productos químicos para lograr una gran variedad de productos de temporada.



Con Huerta Melada, en Movera, Rafael Gutiérrez nos mostrará como elaborar conservas de verduras, hortalizas y mermeladas ecológicas en su obrador, donde además realiza actividades como talleres gastronómicos, degustaciones y colonias para chavales en las épocas vacacionales.

Todo esto lo podrás vivir si te apuntas a la Agroexperiencia escribiendo a hola@pequenodavinci.net o enviando un mensaje de WhatsApp al número 606 375 880, y allí el equipo de dinamización de actividades en torno a la muestra te informaremos.

AGENDA

En La Alfranca, 3 y 4 de septiembre

Feria aragonesa de la diversidad agrícola

Organizada por la Red de Semillas de Aragón, la Feria Aragonesa de la Biodiversidad Agrícola, se celebrará los días 3 y 4 de septiembre en la finca agroambiental La Alfranca. La muestra se ha consolidado como un evento de referencia para el sector. Un encuentro que trata de poner en valor la riqueza y variedad agrícola de la comunidad así como promocionar la conservación y recuperación de las variedades tradicionales de cereales, frutas u hortalizas. Decenas de productores agroalimentarios llenarán los alrededores del Centro de Interpretación de la Agricultura y el Regadío de La Alfranca con todo tipo de alimentos sostenibles y de calidad. Además del propio mercado agroecológico, este año se contará con catas de alimentos, degustaciones y espacios



gastronómicos, además de jornadas técnicas, visitas guiadas y talleres agroalimentarios. Y también actuaciones musicales y actividades lúdicas para todas las edades en espacios históricos de gran valor como el convento de San Vicente de Paúl o el palacio de los Marqueses de Ayerbe, donde se puede contemplar la exposición etnográfica *La vida franca. Historia de los colonos de La Alfranca*.

Del martes, 16, al viernes, 19 de agosto. El proyecto agroganadero Guara.Bio organiza sus primeras Jornadas Agroecológicas en las localidades prepirenaicas de Belsué y Lúsera. Para conocer las últimas tendencias en la producción agroecológica de los alimentos, ofrece la posibilidad de inscribirse en una formación teórico-práctica, con varios expertos. Como María Jaizme-Vega, investigadora del Departamento de Protección Vegetal del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, también presidenta de la Fundación Instituto de Agroecología y Sostenibilidad; la experta en semilleros, María Jaizme-Vega; Gisela Mir y Marc Biffen, autores de *Bosques y jardines de alimentos*. Más información: guara.bio

Martes, 30 de agosto. En la terraza del bar del Museo Romano –San Jorge, 12. Zaragoza– tendrá lugar la tradicional degustación de tomates ecológicos de la huerta aragonesa, organizada por Slow Food Zaragoza. Será a las 19.30 horas, con aforo limitado. Inscripción previa en eventos@slowfoodzaragoza.com y pago mediante bizum 629 234 726. El precio para socios es de 10 euros, no socios 12 euros.



La feria se presentó, el pasado 5 de julio, en la Diputación de Zaragoza.

En noviembre, organizada por Campo de Belchite

Nace la feria EcoAragón

La I feria EcoAragón llegará del 11 al 13 de noviembre a Lécera como la primera cita especializada dirigida al sector ecológico nacional y aragonés. Pero no solamente.

El evento, que se presentó en la Diputación de Zaragoza, será un punto de encuentro e intercambio entre productores y consumidores del territorio nacional. Se trata de un proyecto novedoso y ambicioso que tiene como objetivo dinamizar la Comarca Campo de Belchite, aprovechando la pujanza de la producción ecológica. También tiene como fin atraer turistas, consumidores, compradores y profesionales del sector ecológico; ser referente nacional en el circuito de ferias ecológicas; dar visibilidad a la España despoblada; y apoyar el consumo responsable, la sostenibilidad ambiental y la salud.

Se celebrará en el pabellón multiusos de Lécera, espacio multifuncional acostumbrado a la celebración de eventos y encuentros comarcales. La feria EcoAragón nace con

una visión nacional e incluso internacional. «Tenemos que fomentar desde la misma provincia y con ferias así que las hectáreas de agricultura ecológica en Zaragoza aumenten», apuntó el diputado provincial Miguel Sanz.

Además, advirtió que «en Europa han considerado la agricultura ecológica como una forma de producción y tenemos un objetivo, un horizonte en el 2030 para el que la superficie de agricultura ecológica tiene que aumentar considerablemente, estamos muy lejos de alcanzar eso».

El presidente de la comarca resaltó que siempre han sido «una comarca de vocación agraria, muy vinculada al cereal, al secano» y que la producción ecológica les está «permitiendo algo muy importante: incrementar el valor de los productos tradicionales y diversificar la producción».

«La celebración de esta feria EcoAragón, que estamos seguros de que va a ser todo un éxito, pondrá en valor todo el esfuerzo

de nuestros productores», afirmó el alcalde de Lécera, Teodoro Marco. «Será un escaparate de lujo para mostrar todos los atractivos que tenemos en esa comarca, que es desconocida», añadió Marco.

La directora de Ibernordik, empresa organizadora del evento, Susana Andrés, explicó que con esta cita pretenden, a través de esta agricultura ecológica, «dar a conocer la comarca entera, que visiten todos los pueblos sobre todo las personas provenientes de Zaragoza». «Pero no va a ser una feria local ni una feria solo de la comarca, sino que se quiere poner en el panorama nacional de ferias al consumidor», ha destacado Andrés.

Para cumplir con su objetivo de atraer visitantes a la zona, la feria no solo acogerá un espacio de venta, sino que también contará con un programa de conferencias, se ofrecerán paquetes turísticos y se pondrán otras actividades dinamizadoras para dar a conocer la comarca y sus amplias posibilidades.

LOS PRODUCTORES

MERCADO AGROECOLÓGICO DE HUESCA

La Sazón SC

Alberto Ruiz, Diego Aso, Félix Ballarín, Nico Abadías, Luis Arilla y Ramón Aljibe.
Huesca, Abena, Sariñena, Ibieca y Bierge.
727746728.
lasazonsca@gmail.com.
Todo tipo de hortalizas de temporada y legumbres.

Panadería Montse Sáez

Montserrat Sáez Jiménez.
Secastilla.
686 526 926.
montsesaez1971@gmail.com.
Pan y repostería

Casa Paul

Esther Ciria
y Joaquín Castellón.
Castillazuelo.
629 674 456.
bodegacaspaul@gmail.com
Aceite de oliva y vino.

Huerta Arcadia

Toni Iranzo y Roberto Satué.
Huesca.
669 263 634.
huerta@redarcadia.es.
Hortalizas y legumbres.

Semonia

Fundación Valentia.
Huesca.
618 750 332.
esarasa@valentiahuesca.org.
Hortalizas.

Jalón Nature

Galo Naila Lorente y Marta Correas.
Lumpiaque.
699 664 211.
jalonnature@gmail.com.
Fruta: manzanas, peras, cerezas, paraguayos, melocotones, alberges.

Bio Pontil

Nicolás Sánchez y Manuela Medrano.
Rueda de Jalón.
650 035 524.
biopontil.com.
biopontilfruta@gmail.com.
Frutas, hortalizas.

En Huesca

Jueves.

Plaza Navarra.

De 9 a 14 horas.

www.facebook.com/Mercado-agroecológico-de-Huesca-1600687593538212

MERCADO AGROECOLÓGICO Y LOCAL NORTE TERUEL

Horno Guiral

Urrea de Gaén.
Aragón 03. Madalenas
y bolletes de calabaza.

Casa Conejos

Laura Conejos Martín.
Cedrillas.
978 774 009.
casa.conejos@gmail.com.
www.jamonescasaconejos.es.
Jamón y embutidos de cerdo.

Azafrán La Carrasca

Carlos Esteban Lafuente.
Blancas.
665 832 792.
www.saffronspainteruel.com.
info@saffronspainteruel.com.
Azafrán y derivados.

Naturalmente Bio

Ráfales.
978 079 123.
contacto@naturalmentebio.es.
naturalmentebio.es.
Mermeladas y conservas.

PROECMAT. Productos Ecológicos del Matarraña

Bernardo Funes
y M^a Teresa Jove.
Valdeltormo.
679 215 830.
info@proecmat.com
Frutos secos, aceite de
oliva, aceitunas, conservas
vegetales, mermeladas,
fruta.

Javier Máñez

Javier Máñez Mendoza.
Caspé.
610 316 161.
tejedera@gmail.com.
Hortalizas, turmas, cerezas.

SAT Ecomatarranya

Calaceite.
Aceite de oliva virgen extra
empeltre, olivas y olivada.
Almendras.

Espelta Sierra de Albarracín

Bronchales.
Pasta integral y harinas.

Huevos La Brizna

Miguel Ángel Armengod.
Vilhel.
669 830 973.
contacto@huevoslabrizna.es.
Huevos.

La Huerta en Casa

Mas de las Matas.
Fruta, verdura, legumbre.

Chocolates artesanos Isabel

Isabel Féliz Roselló.
Alcorisa.
978 840 711.
info@chocolates.bio.
www.chocolates.bio.
Chocolates.

LOCAL

Quesos artesanos Los Santanales

Ejulve.
Quesos de ganadería
extensiva de cabra. Fresco,
curado y requesón.

Mival Agraria

Oliete.
Nueces.

Apícola Levi

Ariño.
Variedades de miel, cera de
abejas, propoleo.

Apadrina un Olivo

Oliete.
Aceite de oliva virgen extra y
conservas en aceite.

Setrufma

Cantavieja
Setas y trufas del Maestrazgo.

Mym Ecofashion

Alcañiz.
Slow moda, ropa sostenible,
cosmética eco hogar.
Alimentos de Comercio
Justo.

COLABORADORES

La Ojinegra

Alloza.
info@laojinegra.com.
www.laojinegra.com.
Dinamización espacio
EcoCocina.

Centro de Estudios Medioambientales Itaca

José Luis Iranzo
Andorra.
Espacio municipal
destinado al desarrollo de
iniciativas ambientales:
formativas, educativas y de
sensibilización ambiental.

Departamento de Hostelería y Turismo del IES Pablo Serrano

Andorra.
hosteleria@iesandorra.es.

ADIBAMA Grupo de Acción Local

Asociación para el
Desarrollo Integral del Bajo
Martín - Andorra Sierra de
Arcos.

Comarca Andorra -Sierra de Arcos

www.andorrasierdearcos.com.

Comarca Bajo Martín

www.comarcabajomartin.com.

Ayuntamiento de Andorra

www.ayuntamientoandorra.es.

En Andorra (Teruel)

Tercer jueves de mes

Pl. del Regallo. De 9 a 14 horas

696 816 138

<https://mercadoagroecologicoteruel.com>

www.facebook.com/mercadoagroecologicolocalnorteteruel

<https://www.instagram.com/mercadoagrort/>

LOS PRODUCTORES

MUESTRA AGROECOLÓGICA DE ZARAGOZA

Ecosope

José Javier Sopesens Vinós.
Miraflor, Movera y Almozara.
690 618 099.
latiendaecosope.es.
ecosope@gmail.com.
Todo tipo de hortalizas, fresas, fruta de temporada y conserva.

Carlos Pascual

Carlos Pascual y Ainhoa Almandoz.
Pinsoro.
690 369 925.
lascardelinas@gmail.com.
Hortalizas, legumbres y frutas.

Jalón Nature

Galo Naila Lorente y Marta Correas.
Lumpiaque.
699 664 211.
jalonnature@gmail.com.
Fruta: manzanas, peras, cerezas, paraguayos, melocotones, alberges.

Ecoguaral

Fernando y Gerardo Laviña,
Mamadou Traoré.
Perdiguera.
660 811 377.
www.ecoguaral.com.
ecoguaral@gmail.com.
Hortalizas, legumbres, aceite de oliva.

PROECMAT. Productos Ecológicos del Matarraña

Bernardo Funes y M^a Teresa Jove.
Valdeltormo.
679 215 830.
info@proecmat.com
Frutos secos, aceite de oliva, aceitunas, conservas vegetales, mermeladas, fruta.

Milhojas

Abel Domínguez y Esther Pérez Cano.
La Cartuja.
659 279 096.
milhojasbio@gmail.com.
Hortalizas.

Javier Máñez

Javier Máñez Mendoza.
Caspé.
610 316 161.
tejedera@gmail.com.
Hortalizas, turmas, cerezas.

Avícola Torre Jirauta

Iván Molina Blanzaco.
Peñaflor.
685 161 339.
torrejirauta@torrejirauta.com
Huevos.

Huerta Los Mateos

Miguel Acín López y Yolanda López.
Zuera. 662 146 852.
lahuertadelosmateos@gmail.com.
Hortalizas, judía morada, fresas y conservas vegetales.

Herba Óptima

Marcelino Félix y Adrián Gómez.
Fuendejalón.
629 238 063.
herbaoptima.ecologicos@gmail.com.
Hortalizas.

Huerto del tío Ramón

Jonathan Cabello Pérez.
Ricla.
651 881 321.
joninho666@hotmail.com.
Hortaliza, nueces.

Melada Huerta Saludable

Rafael Gutiérrez Gutiérrez.
Movera.
649 623 717.
melada.es.
info@melada.es.
Conservas vegetales.

Ecotambo

Adrián y Juan José Tambo.
Sádaba.
645 251 986
molinoecotambo@gmail.com
Cereales, arroz, harinas.

Ecohuerto Verduricas

Nadia Bounovar Pérez y Rubén Pérez.
Mallén.
626 375 483.
ndjbou2012@gmail.com.
Hortalizas.

Carlos Sainz / Ecolombana

José Carlos Sainz Martínez.
Marta Pérez Herrando.
Tarazona.
680 277 711.
carlossainzmartinez98@gmail.com.
Hortalizas, espárragos blancos y verdes, conservas vegetales.

Huerto Natural

Sébastien Debono.
Movera.
657 498 355.
huerto-natural.blogspot.com.
huertonatural@gmail.com.
Hortalizas.

Azafrán La Carrasca

Carlos Esteban Lafuente.
Blancas.
665 832 792.
www.saffronspainteruel.com.
info@saffronspainteruel.com.
Azafrán y derivados.

Gardeniers

Joaquín Arque.
Alagón.
620 844 230.
gardeniers.es.
gardeniers@gardeniers.es.
Hortalizas, legumbres, conservas vegetales.

Menta

Manuel Morón Ocaso.
Pina de Ebro.
646 125 552.
moronocaso@gmail.com.
Hortalizas, tomate, espinaca y conservas.

Huevos La Brizna

Miguel Ángel Armengod Marzo.
Vilhel.
669 830 973.
contacto@huevoslabrizna.es.
Huevos.

La Casa de la Abuela

Cristina Morón.
Pina de Ebro.
634 995 358.
pastelerialacasadelaabuela.com.
cristina3moron@gmail.com.
Repostería.

Bio Pontil

Nicolás Sánchez y Manuela Medrano.
Rueda de Jalón.
650 035 524.
biopontil.com.
biopontilfruta@gmail.com.
Frutas, hortalizas.

Juan Salvador Félix

Juan Salvador Félix Félix.
Tavernes de la Valldigna.
686 103 060.
juanfelis@ymail.com.
Cítricos y granadas.

Citricaren

Héctor Martínez e Ivana Turégano.
Murcia | Cuarte de Huerva.
669 425 754.
hmartinez@reicaz.com.
Cítricos.

Frutas Berdejo

Javier Berdejo y Alexandru Ionut.
Utebo.
administracion@frutasberdejo.com.
Albaricoques.

Compra en Campo

Alvaro Miguel del Mazo.
San Juan de Mozarrifar.
676 828 288.
compraencampo@gmail.com.
Hortalizas, alcachofa, tomate, calabaza, calabacín, fresas.

Miel Sabor de Olmeda

Juan Antonio Carbellido.
Monzalbarba y La Alcarria.
655 202 421.
juanantoniocarbellido@gmail.com.
Miel y derivados.

Trufas del Moncayo

Vera de Moncayo.
Jesús y Pablo Bona López.
660 667 242.
Trufa fresca.

Moncayo Herbal

David Escribano Martínez.
Grisel.
600 288 881.
escribanodavid@hotmail.com
Legumbres y plantas aromáticas.

Epilense de vinos y Viñedos

Antonio López Ortubia.
Épila.
656 648 875.
garnacha2012@hotmail.com.
Vino.

Cerezas Celi

Susana Orós Monge.
Bolea.
647 466 766.
cerezasceli@gmail.com
Cerezas.

En Zaragoza

Miércoles. Plaza Marco Polo. De 17 a 20 horas. [Desde septiembre]

Viernes. Campus de la Universidad de Zaragoza. De 9.30 a 13.30 horas. [Desde septiembre]

Sábados. Plaza del Pilar. De 8.30 a 14 horas. [Desde septiembre]

muestraagroecologica.es | www.facebook.com/MuestraEcoZgz | www.instagram.com/agroecologico_zaragoza/

Si quieres recibir el boletín semanal: info@muestraagroecologica.es



LOS CLIENTES DEL MERCADO

Clara Gómez

Una asidua, que llegó por casualidad

Descubrió el mercado hace ya tres años y desde entonces no se pierde uno. Reconoce que fue por casualidad y se convirtió en cliente habitual por gusto, pero también por necesidad ya que tiene una patología intestinal y «comer ecológico no es una opción». Explica que, en su caso, no puede comer tomates ni fresas o puede comer tomates ni fresas que no sean del mercado. «Descubrir la muestra supuso poder volver a comer tomates», recalca.

Además de los beneficios para la salud, Clara resalta que es un valor importante «comprar directamente a los productores, con la bajada de precio que ello conlleva, y saber a quién se lo compras. En estos momentos encontrar productos ecológicos a un precio razonable es muy difícil». En su bolsa no falta la borraja ni los calabacines. Zanahoria, acelga, sandía y albaricoques, tampoco.

Aunque sin duda, el punto diferente lo ponen los productores: «Lo que más me gusta es el ambiente del mercado y el buen rollo que hay. Me recuerda a la venta de toda vida en



Carolina Aznar

el pueblo. Te conocen, saben quién eres, te recuerdan y te recomiendan». Vive a caballo entre Zaragoza y Madrid, pero esta joven de 24 años sigue siendo fiel al eco mercado y realiza sus compras de forma *online* a algunos de los productores: «La verdad es que en Madrid es muy difícil encontrar alimentos ecológicos y de proximidad. Contar con tres mercados a la semana en Zaragoza es un lujo, hay que fomentar más estas iniciativas». Sus compañeros de piso en la capital, de Murcia y Canarias, son auténticos fans de las borrajas y del tomate cojón de obispo.

Alicia Mellén

Las mandarinas, su descubrimiento

Alicia tenía muy claro que quería hacer un cambio en sus hábitos de vida para ser más sostenible.

Comenzó con los productos del baño, como champús e higiene bucodental, y el siguiente paso era la alimentación. Se lo recomendó una amiga, sus padres son habituales, y una vez pisó la Muestra Agroecológica tuvo claro que allí iba a comprar las verduras, hortalizas y frutas cada fin de semana: «Me recordaba a mi pueblo, a mi abuelo que vendía frutas y verduras de su huerta».

Además, destaca las gentes del mercado. «Los productores simpáticos y amables que te descubren productos nuevos, te aconsejan cómo cocinarlos y te dan trucos, es como una familia».

Cuando inició este reto de ser más sostenible, pocos creían en que continuase, pero «ya hace un año y, obviamente, lo hemos conseguido». Quizá pueda ser porque las personas de su edad, 29 años, no suelen acudir al mercado: «creo que es más cómodo ir al supermercado y no tener que estar un sábado por la mañana pen-



Carolina Aznar

sando y mirando para decidir que comprar. Prima la inmediatez». Reconoce que otro de los estigmas que tienen los productos ecológicos es el precio, «pero cuando vine la primera vez no me pareció nada caro».

En su lista de la compra hay, sobre todo, verduras como las espinacas y las acelgas; imprescindible en invierno el cardo. Aunque «el mayor descubrimiento que hemos hecho en mi familia son las mandarinas de Citricaren. Siempre que vamos al mercado es el primer puesto al que vamos y fijate que a mí no me van tanto, pero están riquísimas».

