

# EL ECO

NOTICIAS DE LOS **AGRO ECO** MERCADOS



Nº 2 INVIERNO 2021-22



Cuatro son las mujeres titulares de puestos en la Muestra agroecológica. Pero trabajan aquí muchas más.

Gabi Orte Chiniadrón

*Como asociación*  
**Estamos en el Consejo Alimentario**

*Alimentos para el Santo Refugio*  
**Campus solidario**

*Listado completo*  
**Nuestros productores y su oferta**

*La contra*  
**Los clientes del mercado**

*Noticias y reportajes*  
**Desde Huesca y Teruel**

*Por el Ayuntamiento de Zaragoza*  
**Formación en agroecología**

## Eco-emprendedoras

### *Mujeres en la Muestra agroecológica*

La educación es uno de los pilares más importantes de la sociedad. Se dice que es fundamental educar en conocimiento y valores, pero se nos olvida algo que supone la base de nuestra sociedad

y son los roles de las profesionales. ¿Por qué parece que tiene más valor social un ingeniero que un agricultor o ganadero? Quizá porque desde la infancia se inculca que visitamos un granja es-

cuela por ocio y un espacio tecnológico con perspectivas de futuro.

Manuela Medrano, Marta Pérez, Nadia Bounovar y Cristina Morón son mujeres emprendedoras que han

decidido crear su propio negocio en el sector primario ecológico –o con una gran vinculación– en el medio rural aragonés.

*Pasa a pág. 2*

## REPORTAJE

# Mujeres eco-emprendedoras

## Cuatro son titulares de puestos en la Muestra

*Viene de portada*

### SIN TRADICIÓN

En el caso de Nadia, el gusanillo de la agricultura no le viene de familia. Comenzó a formarse con cursos y talleres de huertos urbanos y ecológicos en Madrid y Granada, pero «una cosa llevó a la otra y decidimos dedicarnos profesionalmente a ello en Mallén, una zona donde no se trabajaba la agricultura ecológica y donde era más sencillo acceder a tierra y maquinaria».

Junto a Rubén forman Eco Verduricas, con cultivo de verdura y hortaliza de temporada principalmente aunque también han trabajado la fruta y legumbres: «Estamos pensando en incorporar espárragos, pero tenemos que tenerlo claro todavía».

### DESDE HACE POCO

En Tarazona tiene su explotación Marta Pérez, propietaria de Ecolombana. Su padre tenía campos y, aunque no se dedicaba profesionalmente a ello, reconoce que siempre le ha tocado ir a trabajar: «Somos dos hermanas. Mi padre decía que nos tocaba ir a echarle una mano porque no había tenido chicos».

Sin embargo, reconoce que siempre le había llamado la atención la agricultura ecológica, hizo un curso y comenzó a trabajar con Carlos Sainz, también productor que asiste a la Muestra todos los sábados.

Hace poco decidió lanzarse a tener su propia explotación. Ha comenzado con las verduras de invierno pero «también me gusta trabajar con variedades locales. Tenemos



Gabi Orte Chilandrón

Las productoras que se encontraban trabajando el pasado sábado, 26 de febrero, en la Muestra agroecológica

vivero y nos da la oportunidad de utilizar variedades menos comunes de encontrar».

### ORIGEN FAMILIAR

De familia le vino a Manuela Medrano de Biopontil. Que ella conociese, en su familia había un mínimo de cuatro generaciones de hombres dedicados a la agricultura y ella es la primera mujer.

«De hecho, de pequeña quería ser granjera. Mis abuelos tenían vacas». Lo tenía claro, pero reconoce que cuando plantearon un cultivo ecológico todavía le gustó más el proyecto. Se dedican a la fruta de hueso y pepita en Rueda de Jalón, «regada por el río

Jalón, pero también por los Ojos de Pontil, un manantial natural que emana caliente y da unas características diferentes a la fruta».

### REPOSTERA

El obrador de repostería ecológica de La Casa de la Abuela nace hace poquito tiempo en Pina de Ebro. Para Cristina Morón la repostería era algo que siempre le había gustado pero que se terminó convirtiendo en su forma de vida.

Comenzó de forma convencional, pero «cuando vi hacia donde iba el mundo decidí dedicarme a lo ecológico». Su filosofía es recuperar los sabores de antes, algo que

solo se puede hacer utilizando materias primas lo más parecidas a las que se usaban años atrás y que, en ocasiones, son muy difíciles de encontrar. «Me gusta mucho cuando la gente mayor me dice que le recuerda a su infancia, pero el verdadero reto es reeducar los paladares de los más pequeños».

### UNA PROFESIÓN

#### ¿DIFERENTE?

Retomando el enunciado con el que comenzaba este reportaje, la agricultura es una profesión que no suele tener un gran reconocimiento social. «Sí que es cierto que hay muchas personas que lo valoran, lo agradecen y son compren-

sivas, pero no está tan bien valorado como debería», explica Nadia Bounovar. Al fin y al cabo, son quienes nos dan de comer. Quizá uno de los motivos sea que muchos consumidores no son conscientes del trabajo que conlleva esta profesión.

«Es muy difícil. En el caso de la fruta cuesta cuatro años hasta que sale la producción y tenemos una única cosecha al año. Una plaga o pedrisco puede hacer verdaderos estragos», señala Manuela Medrano, y añade que «en la producción ecológica se recoge cerca de un 50% menos de cosecha que en convencional».

Si la agricultora supone una

## REPORTAJE



Gabi Orte Chillidró

De izquierda a derecha: Marta Pérez, Cristina Morón y Manuela Medrano, junto con Nadia Bounovar las únicas titulares de las explotaciones.

profesión *diferente*, la agricultura ecológica es el siguiente paso. Este tipo de cultivo supone una alternativa y apuesta por el futuro que pasa por ofrecer alimentos ricos, saludables y obtenidos de una forma respetuosa con el medio ambiente. Para estas emprendedoras, saber que su trabajo está ligado a esta filosofía y beneficio social es una de las mayores recompensas.

La gran mayoría de los clientes que acuden cada sábado a la Muestra Agroecológica comulgan con esta forma de vida y valoran la figura del agricultor.

Sin embargo, Cristina Morón recuerda que todavía «hay personas que consideran que lo ecológico es una moda y un timo. Que le ponemos una pegatina y cobramos lo que queremos».

Los productores del mercado cultivan sus propias verduras y hortalizas, pero Cristina tiene que conseguir los ingredientes ecológicos para sus galletas, mantecados y magdalenas en lugares que nunca

esperaríamos, como Galicia y Andalucía. En general todos los alimentos ecológicos cargan a sus espaldas con ese mito del precio y la fiabilidad, pero «parece que a los elaborados les cuesta más».

### OTRO FACTOR MÁS

Si ya parece complicado encontrar a alguien que se dedique plenamente a la agricultura o ganadería, y más en terreno ecológico, que sea mujer se asemeja a encontrar un tesoro escondido. Nadia, Marta, Manuela y Cristina son un ejemplo de que sí existen.

La realidad es que sí están, pero en muchas ocasiones no al frente. Manuela Medrano explica que la figura de la mujer ha sido muy importante a lo largo de la historia en las explotaciones agrarias aunque no fuera visible. «Culturalmente ha sido un trabajo que ha estado ligado a la figura del hombre y que tiene muchos clichés. En mi zona todavía hay personas a las que les cuesta pensar que yo sea la titular de la explota-

### Mujeres emprendedoras que han decidido crear su propio negocio en el sector primario ecológico

ción agrícola», señala Marta Pérez de Ecolombana.

Desde Mallén, Nadia recuerda que cuando comenzó a asistir a la Muestra Agroecológica «había muchas menos mujeres detrás de los puestos, pero están cambiando las cosas y poco a poco va visibilizándose».

Morón confiesa que no conoce a muchas mujeres agricultoras y que no ha tenido oportunidad de conversar largo y tendido con las que asisten al mercado, pero que tienen todo su respeto y admiración: «Emprender en el medio rural es duro y tienen mucho trabajo. Los animales y el campo no entienden de fiestas», recalca.

Lo mismo sucede en su obrador, pues muchas personas desconocen la gran labor que supone. Un trabajo que sí ha estado reconocido por la tradición de las madres y abuelas, pero en la que los grandes reconocimientos han sido para hombres, al igual que en la cocina. «Entonces las mujeres se dedicaban a los niños, la casa, cocina, etc. y los hombres tenían más oportunidad para dedicarse a sus pasiones».

### EL MAÑANA

Como todas las profesiones, la agricultura y ganadería tienen ventajas e inconvenientes. Una de las ventajas es que «trabajas para ti mismo en un entorno estupendo» señala Manuela Medrano de Biopontil.

Para Marta Pérez es muy bonito dedicarte a trabajar la tierra de una forma respetuosa con la naturaleza, y además «tienes esa libertad de probar, pero también de equivocarte».

Para Nadia es «un privilegio. La agricultura ecológica

nos permite saber que estamos haciendo algo beneficioso para las personas y el medioambiente, y eso me llena de tranquilidad». En la otra cara de la moneda, Nadia señala que es un trabajo muy solitario y por eso «nos va bien ir a la Muestra, para estar en contacto con otras personas».

La documentación administrativa de certificación y las dificultades para subvenciones también son inconvenientes.

Todas ellas coinciden que es fundamental la visibilización: del campo y de las tareas que se realizan, de los métodos de producción ecológica y las dificultades que suponen, y de otras mujeres que, como ellas, han sacado sus empresas adelante.

Contentas con su elección, solo esperan que el futuro sea positivo y que con el paso del tiempo las rentabilidades aumenten haciendo que más mujeres y hombres decidan seguir apostando por el sector primario como su profesión, su forma de vida.

## ACTUALIDAD

# Excelente acogida a El Eco

## También se distribuye en Teruel y Huesca

### JORNADAS FESTÍN DE LEGUMBRES.

Auspiciadas por Gardeniers, del 21 al 27 de febrero, se celebraron las Jornadas Festín de Legumbres, que ofrecían degustación de diferentes recetas basadas en el bolicho ecológico cultivado en los campos de Cielos de Ascara, en el Pirineo aragonés. Todo ello para dar a conocer las virtudes nutricionales y las cualidades gastronómicas del bolicho negro y amarillo. Los restaurantes El Cachirulo, El Foro, El Molino de San Lázaro, El Rincón de Sas y Riskomar sirvieron sus recetas de boliches sobre la vajilla Alma ATADES, fabricada por personas con discapacidad intelectual.

### RELEVO EN COAG.

Francisco Ponce ha sido designado para el cargo de Responsable Estatal de Frutos secos de COAG. Sustituye al turolense Bernardo Funes, de PROECMAT, al que COAG ha reconocido su importante labor y esfuerzo en sus años de dedicación al sector.

### NOS BUSCAN.

La Muestra amplía sus fronteras cada vez más. A los bastantes extranjeros radicados en Zaragoza que acuden todos los sábados, se suman más interesados, que nos conocen gracias a la web. El pasado mes de enero recibimos un correo de Tineke, una holandesa de vacaciones por España, interesada en comprar aceite de oliva. Lamentablemente, su paso por Zaragoza era en martes, cuando no estamos en ningún mercado, pero recurrió a un amigo para llevarse uno de nuestros excepcionales aceites de oliva virgen extra... y eco.

El pasado 17 de diciembre, EL ECO vio la luz por primera vez. Todavía calentito, recién llegado de la rotativa, los primeros ejemplares se distribuyeron, siempre de forma gratuita, en los puestos ecológicos de la asociación instalados en el mercado del Campus, que se celebra los viernes.

Pero el grueso de los ejemplares, como es lógico, se encontró con sus lectores al día siguiente, sábado, en la muestra de la plaza del Pilar. Más de 2000 ejemplares fueron ese día a los domicilios de nuestros clientes, cuyo número ha ido creciendo en sucesivos sábados y miércoles, ya que también se puede encontrar en el semanal mercado agroecológico de Parque Venecia.

### EN TERUEL Y HUESCA

Ese primer número, igual que el que tienen en la mano, también se distribuye en los mercados hermanos de Huesca y Andorra, de manos de nuestros productores. Pero ya con sus propias secciones y páginas.



A.C.P.

El Eco ha sido muy bien recibido; de hecho la tirada está prácticamente agotada.

### LA VOZ DE TODOS

Estos primeros números apuntan hacia dónde pretende ir la publicación. Recogiendo informaciones del sector ecológico en toda su amplitud, además, obviamente, de todas las noticias que generan los mercados agroecológicos aragoneses y sus productores, protagonistas de este trimestral.

También, por supuesto, el resto de producción agroecológica, especialmente la aragonesa. Que abarca desde grandes bodegas, hasta productores, por ejemplo, de trigo, cuyos productos no llegan directamente a nuestros mercados, pero forman parte de la gran familia ecológica. Además, queremos ampliar el espacio hacia todos los

colectivos relacionados con el consumo ecológico, desde los propios clientes a los responsables de las tiendas y distribuidoras.

Y, de manera general, a todo los colectivos implicados con un modelo de producción y consumo de comida, en línea con la apuesta de Zaragoza por una alimentación más sostenible.



## En Comando Actualidad

El pasado 17 de febrero, el programa de TVE, **Comando Actualidad**, en el episodio Lo que esconde la etiqueta, se acercó hasta la Muestra agroecológica del Pilar, donde grabaron a diferentes productores y clientes un sábado del pasado mes de noviembre.

También estuvieron en Leciñena, hablando con los responsables de Ecomonegros. Los conceptos de alimentos de proximidad, kilómetro cero, ecológicos, biológicos, etc. fueron analizados a lo largo del programa.



Repite con migo...



El mundo habla  
garnacha



  
@docampodeborja

  
CAMPO DE BORJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
THE EMPIRE OF GARNACHA

#elmundohablagarnacha

**A<sup>n</sup>** Aragón,  
alimentos  
nobles

FINANCIADO POR  
 Unión Europea  
FEADER  
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural:  
Europa invierte en zonas rurales

 **GOBIERNO  
DE ARAGON**

## ACTIVIDADES

## En los dos mercados

*Se prevé una dinamización al mes*

Durante los próximos meses vamos a seguir con las dinamizaciones que promueve y coordina el Servicio de Medio Ambiente y Sostenibilidad del Ayuntamiento de Zaragoza, y una vez al mes realizamos en la Muestra agroecológica en la plaza del Pilar y en el Campus de San Francisco de la Universidad de Zaragoza.

Como novedad de este próximo periodo, nos hemos propuesto acercar los productos de la Muestra a las personas que nos visitan, realizando degustaciones en la mesa de información y dinamización. De esta manera queremos que la ciudadanía tenga una experiencia sensorial –o vivencial– de los productos del mercado y a la vez generar curiosidad e interés por conocer a las personas productoras que les informarán sobre su elaboración y las peculiaridades de la producción de los mismos.

En marzo, el sábado, 26, con la llegada de la primavera vamos a repetir uno de los talleres que tanto gustó el año pasado, un taller de semillas con la Red de Semillas de Aragón, mientras que el viernes, 18, en el Campus de la Universidad, realizaremos una actividad sencilla y dinámica, el Árbol de los beneficios del Mercado, para trabajar con las



El Árbol de los beneficios en la plaza del Pilar.

personas asistentes todos los beneficios que nos aporta comprar en un mercado de proximidad, centrándonos en los aspectos medioambientales, sociales y de salud.

En abril celebramos el Día de la Lucha Campesina, para lo que hemos programado en la Plaza del Pilar una visita guiada de la mano de los colectivos que impulsaron el nacimiento de la Muestra agroecológica allá por el año 2009. También en abril, en la

Universidad nos centraremos en visibilizar el trabajo de los productores y realizar una actividad sobre la Soberanía Alimentaria.

En mayo, volveremos con los talleres en la plaza del Pilar, realizando uno de insecticidas naturales, encaminado a que quienes tienen huerto o jardín puedan combatir las plagas de una manera más saludable. En la Universidad haremos una actividad para trabajar la biodiversidad.

## Agroexperiencias

Además de las actividades de dinamización, de la mano del Servicio de Medio Ambiente y Sostenibilidad del Ayuntamiento de Zaragoza se ofrecen las Agroexperiencias.

Las Agroexperiencias son visitas a las parcelas e instalaciones donde se producen los alimentos que cada semana se ponen a la venta en el mercado. Con estas actividades tratamos de acercar la realidad del campo y el día a día de las personas productoras a la ciudadanía.

Para este año hemos programado cuatro visitas a diferentes explotaciones.

Entre marzo y abril visitaremos Ecoguaral ubicada en Perdiguera, para conocer

a unos de los productores más veteranos de la Muestra, con una larga trayectoria en la producción de agricultura ecológica. Descubriremos cómo en plena zona de secano consiguen producir agricultura ecológica, ayudados de un molino de viento que extrae el agua de pozo que riega sus campos. Veremos la producción de verduras, hortalizas, cereales, legumbres y además almendros y olivos.

En mayo visitaremos los frutales de Jalón Nature en Lumpiaque, para comprobar como las frutas de invierno –peras, manzanas.– nos dicen adiós para dejar paso a las frutas de verano, cerezas, ciruelas, melocotones, etc.

Después del verano, en octubre nos acercaremos a Pinseque para conocer la explotación Las Cardelinas de Carlos Pascual, donde nos mostrará como en su finca ha creado un entorno que busca el equilibrio entre los diferentes ecosistemas, el bosque, la charca, los frutales, hortalizas y verduras, los animales y el ser humano. Esto permite que la tierra se enriquezca de una manera natural y saludable, en lo que llamamos agricultura homeodinámica.

Para finalizar la ronda de agroexperiencias de este año visitaremos la explotación de Ecosope, una familia zaragozana que cultiva una gran variedad de productos, recuperando algunas especies e introduciendo verduras y hortalizas novedosas –kale, col china, etc.– que dan una diversidad de colores que alegra su puesto de la Muestra agroecológica.

Además en cada agroexperiencia suele haber una pequeña degustación de los productos que se producen o elaboran en cada explotación.

Os esperamos en estas actividades para hacer posible una alimentación sostenible y saludable en nuestra ciudad.

Información e inscripciones: 606 375 880 | hola@pequenodavinci.net

## PRÓXIMAS ACTIVIDADES

**Viernes, 18 de marzo.** Campus San Francisco Unizar. Árbol de los beneficios del mercado.

**Sábado, 26 de marzo.** Muestra plaza del Pilar. Taller de Semillas y elaboración de semilleros con la Red de Semillas de Aragón.

**Viernes, 22 de abril.** Campus San Francisco Unizar. Actividad para conocer a las personas productoras y transformadoras del Mercado y reflexionar sobre la Soberanía Alimentaria.

**Sábado, 23 de abril.** Muestra plaza del Pilar. Visita guiada por la Muestra.

**Sábado, 14 de mayo.** Muestra plaza del Pilar. Taller de insecticidas naturales y prevención de plagas.

**Viernes, 27 de mayo.** Campus San Francisco Unizar. Actividad para favorecer la Biodiversidad agrícola y silvestre.

Pequeño Da Vinci

Pequeño Da Vinci



Teresa Jove explica sus conservas.

## ACTUALIDAD



Daniel Marcos. Ayto. de Zaragoza

Santiago Sánchez, Carmen Herrarte y Ángel Pueyo, durante la firma.

# El Mercado del Campus, solidario

*Cede sus excedentes alimentarios a la Hermandad del Santo Refugio*

El Mercado Agroalimentario Campus San Francisco refuerza su carácter solidario, ya que los excedentes alimentarios que no vendan los detallistas serán entregados a la Hermandad del Refugio. Se firmó un manifiesto entre la consejera de Economía, Innovación y Empleo del Ayuntamiento, Carmen Herrarte, el vicerrector de Planificación, Sostenibilidad e Infraestructura de la Universidad de Zaragoza, Ángel Pueyo, y el Hermano Mayor de la Hermandad del Santo Refugio, Santiago Sánchez, que también acuerda la colocación y gestión de contenedores de recogida de ropa usada en los Campus de la ciudad de Zaragoza. La firma estuvo encuadrada en la celebración de una jornada solidaria dentro del Mercado Agroalimentario.

### DIVULGACIÓN

El espacio de sensibilización y divulgación, habitual en el mercado, contó con la participación de diversas asociaciones y entidades dedicadas a la cooperación y solidaridad en Aragón, con el fin de dar visibilidad a las acciones que llevan a cabo, en aras de crear un mundo «más justo y solidario» en el que todas las personas tengan derecho a una vida digna. La Universidad de Zaragoza está elaborando una programación de actividades para desarrollar hasta junio, en la que puedan tener cabida propuestas generadas por agentes diversos: campañas de concienciación y sensibilización, talleres de divulgación, exposiciones, puntos de información, muestras culturales, alimentarias, etc. con la premisa de que puedan estar

dirigidas al público en general, a escolares, comunidad universitaria y otros. Se establecerán diferentes Mercados temáticos en función de la acción que se quiera promover. Día Mundial contra el cáncer, Día internacional de la Mujer y la Niña, Día Mundial de la hipertensión, Semana del deporte y la salud, entre otros. Como actividades fijas, quincenalmente se instalará una carpa de sensibilización ambiental, que acogerá actividades didácticas principalmente para escolares y una carpa especial de divulgación científica, que llevará el nombre de El Rincón de la Ciencia. Allí participarán los diferentes grupos de investigación de Unizar mostrando sus proyectos y realizando actividades, juegos y exposiciones para todos los públicos.



Expectativas de los socios del Consejo, según la encuesta.

## La Asociación, en el Consejo Alimentario *Es miembro de pleno derecho*

La Asociación de productores de la Muestra Agroecológica de Zaragoza es uno de los miembros del Consejo Alimentario Municipal de Zaragoza, CALMZ, dentro del grupo de federaciones o agrupaciones del ámbito agroalimentario. Uno de nuestros socios, en representación de la asociación, Javier Sopesens Mainar estuvo en la sesión plenaria y constituyente del mismo, que se celebró a finales del pasado año. En breve está previsto celebrar la primera sesión ordinaria del CALMZ, con la presentación de las fichas y creación de los grupos de trabajo, así como la detección de necesidades formativas.

Y hasta junio, cuando se celebrará la segunda sesión ordinaria, se trabajará en torno a siete planes de acción, dentro de la Estrategia de Alimentación Sostenible y Saludable de Zaragoza, EASS, en asuntos que se consideran *frutas maduras*: gobernanza, desperdicio alimentario, comedores saludables y sostenibles, marca Huerta de Zaragoza, mercados no sedentarios, sensibilización y formación agroecológica. Entre los miembros se encuentran organizaciones sociales y sindicales, federaciones vecinales, asociaciones de madres y padres, colegios profesionales, Universidad, consumidores y usuarios, agroalimentarios, etc.

### Desarrollo de Capacidades a través de la Inteligencias Múltiples

- Actividades de Ocio Educativo.
- Educación Ambiental.
- Formación.
- Gestión de proyectos personalizados.
- Celebraciones y actividades personalizadas.



Pequeño Da Vinci



## FORMACIÓN

# Cursos de producción agroecológica

*Gratuitos, ofrecidos por Zaragoza Dinámica*

Zaragoza Dinámica apuesta por la profesionalización del sector primario, para dar respuesta a los retos que nos enfrentamos como sociedad. De ahí que haya diseñado un completo programa gratuito dirigido a trabajadores/as, autónomos o en situación de ERTE, desempleados/as, así como jóvenes que se quieran incorporar a la producción agroecológica. Para adquirir o mejorar las

competencias en la producción agroecológica, de acuerdo a los compromisos europeos y a los requerimientos de la sociedad. Coordinados por M<sup>a</sup> Pilar Fernández Barroso, los cursos abarcan desde 10 a 150 horas, y conforman 23 acciones formativas, distribuidas en cinco bloques temáticos, con 500 plazas disponibles.

Se imparten en jornadas en aula virtual, clases ma-

gistrales con un experto en la materia para obtener información de la máxima calidad y con aplicación directa; como teleformación, para aprender desde tu casa; semipresencial y en las instalaciones del Centro de Formación Río Gállego, hasta finales de año. Además de jornadas demostrativas en campo.

Más información: [www.zaragozadinamica.es/agro](http://www.zaragozadinamica.es/agro).

*El 17 de marzo en el Monasterio de Veruela, organizada por la DOP Campo de Borja*

## Jornada de viticultura y vinos enológicos

Organizada por la DOP Campo de Borja, el próximo jueves, 17 de marzo, se celebra una Jornada de Viticultura y vinos ecológicos. Son ya varias las bodegas de la DOP que la practican. Será en el Museo del vino,

en el Monasterio de Veruela, de 9 a 14 horas. Con aforo limitado, la inscripción cuesta 20 euros, incluido el almuerzo en el restaurante Molino de Berola. Inscripción por correo electrónico en [museodelvino@docampodeborja.com](mailto:museodelvino@docampodeborja.com).

En ella intervendrán los expertos Dominique Roujou de Boubée, asesor en Viticultura y Enología; Jaume Gramona, enólogo y científico, parte de la bodega de dicho nombre; y Jorge Orte, WSET Certified Educator de Grape Bebop.

## ENCUESTA

### ¿Quieres ganar un lote de vino? ¿Una visita a Bodegas Borsao?

Queremos mejorar la Muestra agroecológica, y necesitamos tu ayuda.

Rellena esta encuesta, haz una foto y envíanosla a:  
682 830 711  
[info@muestraagroecologica.es](mailto:info@muestraagroecologica.es)

Para agradecer tu tiempo, sortearemos 6 botellas del vino ecológico Viña Borgia, de Bodegas Borsao, y 4 visitas (dos por encuesta) con cata a la bodega, situada en Borja.

Año nacimiento \_\_\_\_\_ Sexo \_\_\_\_\_

#### Nivel de formación

- Obligatorio  
 Secundaria  
 Superior

#### Marque lo que compra

- |              |       |    |
|--------------|-------|----|
| Verduras     | sí    | no |
| Fruta        | sí    | no |
| Huevos       | sí    | no |
| Aceite       | sí    | no |
| Arroz        | sí    | no |
| Harina       | sí    | no |
| Repostería   | sí    | no |
| Miel         | sí    | no |
| Frutos secos | sí    | no |
| Aceitunas    | sí    | no |
| Conservas    | sí    | no |
| Legumbres    | sí    | no |
| Otros:       | _____ |    |

Sexo \_\_\_\_\_

#### Dieta

- Vegano  
 Vegetariano  
 Omnívoro

#### ¿Años visitando el mercado? \_\_\_\_\_

#### Frecuencia de visita

- Semanal  
 Quincenal  
 Mensual  
 Otros \_\_\_\_\_

#### ¿Por qué compra?

- Marque tres:  
 Productos más saludables  
 Productos más sabrosos  
 Relación directa con el productor  
 Buen precio  
 Producto de proximidad  
 Recién recolectado  
 Otros: \_\_\_\_\_

#### Opinión del mercado

	Desacuerdo	Medio	De acuerdo
Poca variedad de productos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Buena organización de filas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Es perfecto	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Buen día de la semana	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Buena atención de los productores	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Buena Imagen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Buena limpieza de los puestos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pocos puestos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

#### Otra ubicación posible del mercado

¿Cuál? \_\_\_\_\_

#### Otro día posible del mercado.

¿Cuál? \_\_\_\_\_ ¿O Mañana | O Tarde?

#### Productos que echa en falta. Marque con una X

- |                                  |                                |                                    |                                    |
|----------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Pan     | <input type="checkbox"/> Carne | <input type="checkbox"/> Lácteos   | <input type="checkbox"/> Embutidos |
| <input type="checkbox"/> Bebidas | <input type="checkbox"/> Pasta | <input type="checkbox"/> Legumbres |                                    |
| Otros:                           | _____                          |                                    |                                    |

Tu correo electrónico y/o teléfono: \_\_\_\_\_



MONCAYO HERBAL

Especialistas en legumbres y plantas aromáticas

David Escribano Martínez  
Grisel

600 288 881 | [escribanodavid@hotmail.com](mailto:escribanodavid@hotmail.com)  
[moncayoherbal.es](http://moncayoherbal.es)



### ¿QUIERES ANUNCIARTE AQUÍ?

682 830 711  
[gestion@adico.es](mailto:gestion@adico.es)

**EL ECO**  
El periódico de lo eco

## TRIBUNA LIBRE

# Zaragoza, una ciudad que podría comer de su huerta de proximidad

¿Qué comemos? ¿De dónde viene aquello que consumimos? ¿Cómo se ha producido? Son algunas de las cuestiones que preocupan, cada día más, a una parte significativa de la ciudadanía.

Zaragoza tiene una historia ligada a su huerta pero que hemos olvidado. Su ubicación en la confluencia de tres ríos permitió desde sus orígenes la existencia de extensos suelos aluviales de elevada productividad y una amplia red de acequias que hicieron que la ciudad de Zaragoza se abasteciera de las frutas y verduras cultivadas en sus huertas de cercanía.

«Zaragoza parece una motita blanca en el centro de una gran esmeralda

sobre la que se desliza el agua de cuatro ríos, transformándola en un mosaico de piedras preciosas (al-Qalqasaudi)» De esta forma se hacía alusión a las huertas, jardines y vergeles que rodeaban la ciudad, en cuyo centro destacaba la trama urbana de casas y murallas blancas fabricadas con el yeso de los montes próximos. «No hay otra zona más fructífera, más productiva ni que cuente con mejores alimentos, pues es la región más privilegiada, más fértil y mejor situada», rezaba una crónica anónima de la Zaragoza musulmana.

En el siglo XVII se denominaba a Zaragoza la bella y la harta, en alusión a lo bello de sus palacios ya a la abundancia de sus productos hortícolas.

Sin embargo, poco a poco esta realidad fue cambiando de tal forma que hoy en día la mayoría de los productos que forman parte de nuestra alimentación provienen de lugares lejanos, cuando vamos a comprar no nos fijamos en su procedencia, desconocemos cuales son de temporada y que repercusiones tiene nuestra cesta de la compra en la salud de las personas, el medio ambiente y la economía local.

Según un estudio de la Asociación para el Desarrollo Estratégico de Zaragoza y su Entorno (Ebrópolis), elaborado por Elena Aragonés, en 2003 en el término municipal de Zaragoza había 2600 hectáreas de superficie cultivada dedicada a hortalizas y 600 hortelanos; en la actualidad según fuentes de la Asociación de Hortelanos de Zaragoza no llegan a las 300 hectáreas cultivadas y el número de hortelanos ha descendido a 23.

Las razones que nos han llevado a esta situación y que no exista relevo generacional son múltiples: la globalización de los mercados, la política agrícola comunitaria (PAC), el bajo precio pagado al productor, la falta de valoración



del oficio agrícola, la falta de educación ciudadana, la ausencia de políticas públicas de defensa de la huerta de Zaragoza.

## RECUPERAR UNA AGRICULTURA DE PROXIMIDAD: LA PLATAFORMA EN DEFENSA DE LA HUERTA DE ZARAGOZA

A pesar de esta realidad, somos una ciudad privilegiada ya que disponemos de suelo fértil suficiente para alimentarnos con productos de cercanía. Zaragoza cuenta con 11 000 hectáreas de tierra productiva en su término municipal, que hoy se dedican mayoritariamente al cultivo de

alfalfa para la exportación a emiratos árabes.

Frente a esta realidad en el año 2009 un conjunto de entidades y colectivos iniciamos un proceso de debate sobre la realidad de nuestra alimentación y apoyamos la constitución de la Muestra Agroecológica que el Ayuntamiento de Zaragoza puso en marcha en ese mismo año y que hoy nos permite comprar productos de cercanía y ecológicos. En 2012 se constituyó la Plataforma en defensa de la huerta de Zaragoza con un triple objetivo, sensibilizar a la ciudadanía sobre los beneficios de comer productos de cercanía y ecológicos, valorar el trabajo agrícola, demandar a las administraciones la importancia de una alimentación sostenible y saludable.

En la actualidad, el Ayuntamiento de Zaragoza cuenta con una Estrategia de Alimentación sostenible aprobada y se han puesto en marcha los mercados agroecológicos de Parque Venecia y San Francisco pero aunque importante, es insuficiente. Es por ello que desde la Plataforma defendemos la puesta en marcha la Marca Huerta de Zaragoza cuyo reglamento de uso fue aprobado por unanimidad tras dos exposiciones públicas en junio de 2017. Ello permitiría apoyar los alimentos de cercanía y a sus productores, así como favorecer su consumo por parte de la ciudad. Asimismo creemos que es fundamental apoyar el relevo generacional y la compra pública de productos de cercanía y ecológicos destinados a comedores escolares.

Plataforma en Defensa de la Huerta de Zaragoza

<http://huertazaragozana.blogspot.com/>

[huertazaragozana@gmail.com](mailto:huertazaragozana@gmail.com)



**LA OJINEGRA**  
 Restaurante ecológico Alojamiento sostenible  
 Cocina en directo Talleres gastronómicos  
 696 816 138 / 606 652 131  
[www.laojinegra.com](http://www.laojinegra.com) [info@laojinegra.com](mailto:info@laojinegra.com)

## FORMIDABLE CAFE & BAR

Prudencio, 30. Zaragoza. 876 447 009

Tu desayuno, almuerzo o vermut, cerca del mercado.



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

## DESDE HUESCA

# Bróquil pellaio de Huesca, una hortaliza monumental



Esta hortaliza, es un endemismo de la huerta altoaragonesa, hablamos de una variedad de col casi desconocida para la mayoría de los mortales. El bróquil pertenece al género Brassica, mientras que la especie se le conoce como B. oleracea L. var. Itálica.

Hablamos de una planta de gran tamaño, que tiene cierta complejidad para limpiar y poder obtener sus brotes, pellas o turiones. En la actualidad es una hortaliza que de no haber sido por el entusiasmo y buen hacer de unos pocos hortelanos se hubiera perdido para siempre, pero el cultivo y consumo, a pesar de su gran interés culinario, es testimonial. A esta inédita maravilla de la huerta oscense se le llama también bróquil chelao o helado, pues su momento de mayor esplendor es cuando el frío más intenso hace acto de presencia en las comarcas cercanas al Pirineo Aragonés, y es entonces cuando se forman estas curiosas pellas.

José María Pisa, en su publicación Alimentos de Aragón escribe: «Término usado en Aragón para designar al brécol, col de color oscuro y cuyas hojas no forman grumo. El más apreciado, que se cultiva preferentemente en Huesca, se consume en invierno. Sus hojas encierran pequeños (turiones) grumos de color verde oscuro, que, si se hierven o se cuecen al vapor, al poco tiempo de su recolección, permiten descubrir uno de los sabores más particulares de la verdura típica del tiempo frío. Se aliñan con buen aceite de oliva virgen y se pueden acompañar de patatas hervidas a la vez.»

En la provincia de Huesca, el bróquil adquiere la distinción de muy noble hortaliza. Es un producto diferente por su conformación única y desconocida en otros territorios. Se muestra con distintas variables por la forma; el tipo bróquil pellaio y el tipo bróquil hijudo. Asistimos a una variedad local próxima al brócoli, pero que no forma un grumo compacto, sino pellas o ramilletes pequeños o tallos finos acabados en hojas. Una hortaliza que simboliza la talla y el nivel de la sabiduría de los hombres del campo de esta tierra, una joya gastronómica que causa admiración donde se presenta. Las comarcas de La Hoya de Huesca y el Somontano de Barbastro de manera especial, sienten verdadera admiración por esta variedad local.

En la capital oscense están de suerte, Huerta Barbereta mantiene la tradición para satisfacción de los paladares que mantienen admiración ante tan noble y sabrosa hortaliza de invierno.

El bróquil se siembra del 1 al 7 de julio y se trasplanta de mitad de agosto a mitad de septiembre. Según el invierno y los fríos empezará la recolección en diciembre –cuando empieza a pellar o hijar– y se prolongará hasta final de febrero. El cultivo se hace en surcos, es una planta rústica, bien adaptada al suelo y climatología del territorio.

El bróquil pellaio tiene muchas ventajas que lo dotan y lo hacen acreedor de su importante valor gastronómico. El sabor es muy interesante, las notas sulfurosas son inapreciables, por lo que es muy suave. Ello hace que sea muy interesante al paladar: El compuesto químico de sulfuroso habitual de las coles en esta variedad está muy atenuado. Por todo ello ha sido tan valorado en la cocina popular y debería despertar un gran interés en el mundo culinario actual. El bróquil admite desde las elaboraciones más tradicionales, hervido y aliñado con aceite crudo a formar parte de platos llenos de creatividad. Sus características le permiten establecer buenas sinergias con huevos, pescados ahumados y elementos grasos como la panceta y el tocino. Otras combinaciones posibles son con cebolla, quesos, pasta y trufa.

## Bróquil. natata v aceite de trufa



**Ingredientes:** 1 mata de bróquil pellaio de Huesca, 1 kilo de patata variedad agria de Cubillo de Ebro, 20 gramos de trufa negra de invierno de Sarrión, 3 decilitros de aceite virgen extra variedad verdeña, negral y alquezerana de Bierge, sal de Naval.

**Elaboración:** limpiar la mata de bróquil hasta obtener todas las pellas, lavar bien y reservar. Pelar las patatas, lavar y cortar como para verdura, volver a lavar, escurrir y poner en la bandeja sobre papel de horno. Sazonar, verter unas rayas de aceite y asar en el horno a 220° C durante 25 minutos.

Cocer las pellas de bróquil en abundante agua hirviendo sazonada por espacio de unos diez minutos aproximadamente.

Escurrir el bróquil, colocar en un plato, acompañar con las patatas asadas y aliñar con el aceite de trufa.

**Ismael Ferrer, cocinero**  
alimentaciondelpresente.com

**DESDE HUESCA****En la plaza Navarra***La ubicación del mercado ya es estable*

En la nueva convocatoria publicada en el Boletín Oficial de la Provincia de Huesca N° 37 del 23 de febrero de 2022, se establece la plaza de Navarra como ubicación estable del mercado agroecológico los jueves, junto al mercado de las flores.

Esta ubicación ha ido itinerando desde el inicio del mercado agroecológico de Huesca, en 2011 en la Plaza López Allué, siguiendo la estela de la Muestra agroecológica de Zaragoza liderada entonces por UAGA-COAG.

El mercado ha recorrido diferentes ubicaciones —plaza López Allué, plaza Concepción Arenal y plaza San Antonio—, hasta la ubicación frente al edificio del Casino, en plaza de Navarra, don-



La ubicación en la plaza de Navarra ya es estable.

de siempre ha sido apoyada y seguida por una clientela amiga.

**CONVOCATORIA ABIERTA**

Ya en 2014 el Ayuntamiento consolidó los reglamentos municipales específicos como el que ahora se actualiza. También ha abierto el plazo para solicitar puestos en el

mercado de los jueves. Hay cambios, ya que la convocatoria permanece abierta sin plazos y el ayuntamiento irá adjudicando puestos según se soliciten y exista espacio disponible.

También se abre la posibilidad de una lista de espera para dar más transparencia al proceso de adjudicación.

**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. Castellazuelo.

629 674 456.

bodegacasapaul@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.**

**En Huesca**

**Jueves. Plaza Navarra. De 9 a 14 horas.**

[www.facebook.com/Mercado-agroecológico-de-Huesca-1600687593538212](https://www.facebook.com/Mercado-agroecológico-de-Huesca-1600687593538212)

**Jueves, el mejor día**

*Es jueves, no hay mejor día de la semana en Huesca. En la plaza Navarra el día inicia muy pronto para algunos. Es para que otros podamos aprovechar las bondades de la tierra. Es el día del mercado agroecológico en Huesca.*

*Todo empezó con los mercados de los barrios, poco a poco se ha ido consiguiendo entre todos que la cita fuera bisemanal y finalmente semanal. Un gran esfuerzo de muchas personas y organizaciones que nunca me cansaré de agradecer. El mercado agroecológico de Huesca me llena de colores, de fragancias, de cuidados, de cercanía y por supuesto de comida. ¡Y qué comida! Toda una experiencia sensorial: el ajo de Alberto, albahaca, apio, apionabo, las acelgas de Nico, boniato, bróquil, brócoli, calabaza, cebolla, cebolleta, cebollino. No os podéis creer lo deliciosa que es la lechuga maravilla de Félix. Col lisa, col rizada, col lombarda, col kale, coliflor, escarola, espinaca, garbanzos de Cucalón, habas tiernas, hinojo, judías blancas boliches, judías rastrojeras, nabo. Las patatas de Diego son riquísimas. Y no os cuento las de Luis. ¡Trato personal, muy personal! Y qué trato: preguntales cómo los cultivan, el trabajo y la paciencia que le dedican, su origen y, cómo no, consúltales cómo sazonalos o cocinarlos.*

*Pero los verdaderos protagonistas son ellos: productos ecológicos y de proximidad. Y me olvido pak choi, perejil, puerro, rábanos, radichio, romanescu, remolacha, tomates, tupinambo, zanahorias. La rúcula de Ramón, nunca había probado una rúcula tan buena. Los suculentos espárragos de Semonia. Las exuberantes coliflores y las acelgas de Toni. Las manzanas, las peras, las irresistibles compotas con canela de Galo, almendrucos, el preciado aceite de Esther; vino, el exquisito pan artesanal de Montse.*

*Hay también sorpresas: algún que otro caracol se cuele en la bolsa de mi com-*



*pra ecológica, y alguien más, que cuidadosamente devolveré a su entorno. Estos pequeños intrusos me confirman lo genuino y sano que son esos productos. Me encanta, de lo mejor que tenemos en Huesca. Por no hablar de los precios que son absolutamente accesibles para todos. Siempre me pregunto cómo puede costar tanto elegir entre el mercado agroecológico y el stand de un supermercado. Yo lo tengo claro, y no solo por mi salud porque estos productos me cuidan, al no emplearse químicos de síntesis. Sino además por su sabor: nunca antes había paladeado un tomate tan carnoso, unas acelgas tan intensas, una lechuga tan, tan sabrosa y esa rúcula, ¡es única!*

*Estos productos son mucho más que meros productos. Encarnan literalmente el trabajo durísimo de personas que cuidan la tierra y nuestros ecosistemas, son una oportunidad única que cada jueves tenemos en Huesca, un verdadero tesoro, que debemos proteger y fomentar.*

**Alfredo Argenzio**

## DESDE TERUEL

# Historia del agromercado

La historia del agromercado que se celebra actualmente en Andorra, Teruel, parte de los primeros años en los que se abrió el Centro de Estudios Ambientales Ítaca

La primera muestra se organizó en el año 2010, en colaboración con el agricultor y ganadero andorrano José Luis Iranzo –asesinado a finales de 2017– y con UAGA, sindicato del que José Luis era miembro y dirigente.

La idea surgió tras un curso de agricultura ecológica impartido en el centro. Uniendo fuerzas el CEA Ítaca, La Ojinegra –Alojamiento sostenible y restaurante ecológico de movimiento Slow Food– y el grupo de acción local ADIBAMA con el proyecto de Pon Aragón en Tu Mesa, comenzaron a organizarse las primeras muestras agroecológicas.

Actualmente llamado Mercado AgroEcológico y local norteTeruel, realiza una labor de sensibilización en pro del desarrollo sostenible a través de la producción y el consumo ecológico, teniendo en cuenta la responsabilidad social, medio ambiental y económica del territorio, basándose en sus recursos locales, las personas e identidad cultural.

El Ecomercado provincial de Teruel tiene un papel estratégico ya que es el único que se desarrolla en el medio rural, y es aquí donde podemos trabajar el sector primario para:

- Mejorar la imagen del territorio siguiendo Objetivos de Desarrollo Sostenible que marca Europa para la agenda #2030. Del negro al verde, una transición justa y sostenible
- El desarrollo de los Sistemas Alimentarios Territorializados y el aprovechamiento de los recursos endógenos para la transformación agroalimentaria.
- Facilitar el emprendimiento en agricultura-ganadería extensiva-integradora y/o ecológica
- Cooperar con las energías renovables
- Crear productos de calidad para el sector turístico promoviendo la cultura gastronómica como herramienta para la diferenciación y la calidad rural.
- Apoyo en la compra para la cafetería didáctica del ciclo de Hostelería y Turismo del IES Pablo Serrano, educando en el circuito corto y el cambio de modelo alimentario en la restauración colectiva
- Promover el Plan de Contratación Pública Ecológica de la Administración General del Estado, sus organismos autónomos y las entidades gestoras de la Seguridad Social (2018-2025).
- Intensificar los vínculos entre el sector de la restauración y el/la productor@, que sirva como intercambio de experiencias y fomente la cooperación entre ellos. Así como los vínculos entre el sector de la restauración y los productores locales.
- Desarrollar y canalizar la comercialización de canales cortos, se fomenta la venta directa sin intermediarios por la Soberanía Alimentaria, el derecho de los pueblos a tener alimentos sanos y culturalmente adecuados, producidos mediante métodos sostenibles. Sitúa las aspiraciones, necesidades y formas de vida de aquellos que producen, distribuyen y consumen los alimentos en el centro de los sistemas y de las políticas alimentarias por delante de las demandas de mercados y empresas.

El Mercado AgroEcológico y local norteTeruel, se consolidó en 2018 gracias a la convocatoria de Pon Aragón en tu mesa, la II edición de Proyectos Piloto de colaboración e innovación agroalimentaria.

El proyecto que presentamos, fue elegido y financiado como Proyecto de Innovación y Colaboración Agroalimentaria, de Pon Aragón en tu Mesa, un proyecto de los Grupos de Acción Local de Aragón que trabajan en los Programas de Desarrollo Rural de Aragón.



Karaloom

También es apoyado por el CAAE, Comité Aragonés de Agricultura Ecológica, CITA, Red de Semillas de Aragón, etc.

Este proyecto también es innovador a escala de Aragón, porque aporta algunas innovaciones metodológicas.

Por un lado, al tiempo que se especializa en productos ecológicos, fomenta los alimentos de proximidad, de comercio justo y productos limpios no agroalimentarios como complemento necesario –higiene, hogar, ropa ética...–. Queremos tener y acceder a las mismas oportunidades de compra verde en el medio rural.

Por otro lado, el proyecto incluye diversidad de participantes –técnic@s, administración, periodistas, productores, cociner@s...–, con el compromiso en participar, divulgar y desarrollar este agromercado como referente para toda la provincia de Teruel.

## ACTIVIDADES DE DINAMIZACIÓN

Y por último la oferta de dinimizaciones que se realizan durante el año para sensibilizar, apoyar, dar a conocer, etc. Algunos ejemplos:

Durante el curso escolar en el agromercado se hacen actividades/visitas de sensibilización para las escuelas con educadores ambientales y con l@s productor@s como actores mediante una agro-yincana o el juego de La Ruleta de la Huerta, un juego de para conocer a l@s productor@s y los alimentos de temporada.

Mensualmente, celebramos las AgroExperiencias en las explotaciones de los productor@s como recurso gastronómico y agroturístico, por ejemplo: del monte a la quesería y con la experiencia de hacer un requesón de cabra.

Para resaltar el patrimonio gastronómico y de oficios vinculados a la agroalimentación rural se hacen catas, por ejemplo: a pie de tomatera variedades de tomates; a pie de olivera variedades de aceite de oliva virgen extra.

Espacio en el agromercado con Eco-Cocina en directo con degustación y recetario

Los jueves en la cafetería didáctica de la escuela Hostelería IES Pablo Serrano, desayuno con oferta ecológica.

Actualmente, el agromercado es un proyecto de cooperación entre las comarcas de Andorra-Sierra de Arcos, Comarca Bajo Martín y el Ayuntamiento de Andorra, con ayudas LEADER, periodo 2014-2020, del grupo de acción local ADIBAMA. Y coordinado por el equipo de La Ojinegra, Alojamiento Sostenible-Restaurante Ecológico.

**Belén Soler**

**Coordinadora del Mercado AgroEcológico y local norteTeruel**

## DESDE TERUEL



Karaloom

La agroexperiencia tuvo lugar en Muniesa, con judías.

### Con legumbres Divertida agroexperiencia

Productor@s ecológicos y locales tenemos cita en el Mercado Agroecológico y local norteTeruel una vez al mes, en Andorra, para mostrar y vender nuestros productos. Y, una vez al mes, organizamos una AgroExperiencia. Creemos importante devolver y agradecer a los usuari@s su esfuerzo por venir de toda la provincia de Teruel. Este es uno de los motivos por el que ofrecemos esta actividad gratuita e inclusiva, para dar a conocer a nuestro@s productor@s y dar valor a su trabajo en el medio rural. Un aula al aire libre de

aprendizaje sobre Patrimonio Agrario y Cultura Alimentaria. También enfocado como recurso agroturístico en materia de sostenibilidad. El pasado domingo 27 de febrero, el Mercado Agroecológico y local norteTeruel, organizó una AgroExperiencia legumbrera, en Muniesa, con motivo de la Campaña de legumbres de calidad del país: son sanas y sostenibles, con visita a la explotación agrícola de un ensayo del CITA sobre la judía de Muniesa, de Casa Yús. Con comida popular elaborada al fuego y con alimentos del agromercado.

### Adiós al mercado de Alcañiz El Ayuntamiento no renueva el convenio piloto

El Mercado agroecológico y Local Bajo Aragón, que se venía celebrando desde el pasado mes de mayo, los primeros jueves de mes, desaparece, al menos de momento. El Ayuntamiento de Alcañiz

no ha renovado el convenio de seis meses de duración, para este proyecto piloto, que deja de funcionar. Sí continúa, los terceros jueves de mes, el Mercado Agroecológico Norte Teruel, en Andorra.

## 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<sup>a</sup> 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 Fèlez Roselló.  
Alcorisa.  
978 840 711.  
info@chocolates.bio.  
www.chocolates.bio.  
Chocolates.

#### LOCAL

**Quesos artesanos Los Santanales**  
Ejulte.  
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 Ítaca**  
José Luis Irazo  
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.andorrasierredarcos.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/mercadoagroecologicocolocalnorteteruel](https://www.facebook.com/mercadoagroecologicocolocalnorteteruel)  
<https://www.instagram.com/mercadoagrort/>

## GASTRONOMÍA

*Viña Borgia by Borsao gana una medalla de oro*

# Borsao se suma al vino ecológico



## La receta de Joaquín Muñoz Alcachofas rellenas de fritada de verduras en su salsa

**Ingredientes para 4 personas:** 12 alcachofas, medio limón, 1 cucharada de harina, queso rallado, sal. Para el relleno: 500 gramos de calabacín, 500 gramos de patata, 250 gramos de tomate, 2 pimientos rojos, 1 cebolla. Para la salsa: los tallos de las alcachofas, 100 mililitros de caldo de verduras, 40 mililitros de nata.

**Elaboración:** Poner a hervir el agua con la sal y el zumo de limón. Quitar las hojas externas duras y recortar las restantes y el tallo, aproximadamente a un tercio de su longitud. Lavar las alcachofas, sumergir en el agua hirviendo y dejar cocer durante 30 minutos. Después sacar del agua, escurrir y dejar enfriar. Una vez frías cortar el tallo y reservar.

Para la fritada de verduras, trocear finamente el calabacín y la patata. Cortar los pimientos rojos, en cuadraditos, así como los tomates y la cebolla. Una vez troceados, freír el calabacín, la patata, el pimiento rojo y la cebolla durante unos diez minutos. Pasado este tiempo, añadir los tomates troceados. Cocinar todo bien durante otros cinco minutos. Reservar.

Para rellenar las alcachofas, vaciar con cuidado el interior de las alcachofas y rellenarlas con la fritada anteriormente preparada.

Para la salsa, poner en un cazo los tallos cocidos de las alcachofas con el caldo y la nata. Dar un ligero hervor y triturar. Pasar las alcachofas rellenas a una bandeja de horno con la salsa. Poner encima de cada alcachofa un poco de queso rallado y gratinar. Servir de inmediato.

Bodegas Borsao ha lanzado su primer vino ecológico, Viña Borgia by Borsao 2020, dentro de un ambicioso proyecto que contempla la producción de más de cien hectáreas de viñedo certificado como ecológico.

El que nos ocupa está elaborado con garnacha y en su primera añada fue ganador del concurso internacional Organic Wine Award, con 91 puntos y medalla de Oro. Se le calificó como «un vino expresivo, con concentraciones significativas, ingredientes sensoriales activos, limpieza absoluta y rasgos distintivos de carácter».

El concurso de vinos orgánicos, en su XIV edición se realizó en Alemania,

en Frasdorf. En la cata de otoño participaron 304 vinos orgánicos de 19 países, de los que fueron galardonados 26 vinos orgánicos con el Grand Oro, 155 con Oro. Alrededor del 59 por ciento de los vinos orgánicos presentados obtuvieron una calificación en la categoría de oro o gran oro, desde 90 a 95 los oros y de 96 a 100 los gran oro. Ofrece aromas a frutos rojos y negros, frescura e intensidad, por lo que resulta muy idóneo para acompañar tapas y

primeros platos como verduras, arroces y pastas.



En la web de la bodega se puede comprar y también se encuentra en tiendas especializadas, al precio aproximado de 23,70 euros la caja de seis botellas.

*Alcanzó los 2528 millones de euros*

## El gasto en productos ecológicos creció un 7% en 2020

El gasto de los consumidores españoles en productos ecológicos alcanzó en el año 2020 2528 millones de euros, que suponen un crecimiento del 7% respecto al año anterior, mientras que el porcentaje de gasto en alimentos ecológicos respecto al gasto total alimentario de España en dicho año se situó en un 2,48%, un 10,3 % más res-

pecto a 2019. Son los datos del *Análisis de la caracterización y proyección de la producción ecológica española en 2020*, publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Los productos vegetales ecológicos más consumidos fueron las frutas frescas, con un 15,5% en la cesta de la compra ecológi-

ca y las hortalizas frescas, con un 13,9%. Le siguen pan, galletas y bollería –un 6,6%– y el aceite y el vino, con un 4,4% y un 2,2%.

Respecto a los productos de origen animal, los más consumidos fueron carnes y derivados cárnicos, con el 15%; leche y lácteos, 7,5%; pescado, marisco y conservas, 4,2%, y huevos, con un 2,2 %.

## LOS PRODUCTORES

### MUESTRA AGROECOLÓGICA DE ZARAGOZA

#### **Ecosope**

José Javier Sopesens Vinós.  
Miraflores, 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<sup>a</sup> 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**

Sebastien 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 Felis**

Juan Salvador Felis 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.**

## En Zaragoza

**Miércoles.** Plaza Marco Polo. De 16 a 18.30 horas.

**Viernes.** Campus de la Universidad de Zaragoza. De 10 a 14 horas.

**Sábados.** Plaza del Pilar. De 8.30 a 14 horas.

**muestraagroecologica.es.** Si quieres recibir el boletín semanal: [info@muestraagroecologica.es](mailto:info@muestraagroecologica.es)



## LOS CLIENTES DEL MERCADO

### Enrique Barrado

*Profesor de cocina en el IES Miralbueno*

Enrique, como cualquier persona que se dedica al sector de la alimentación, busca la mejor alternativa de calidad. Lleva asistiendo a la Muestra agroecológica desde que comenzó, en la plaza Sinués: «en casa hemos intentado que la verdura y fruta sea ecológica. Incluso en momentos de confinamiento en el que los productores nos lo hacían llegar a casa, como Carlos Sainz, Las Cardelinas y Juan Felis».

Son muchos los productos que se lleva a casa, siempre dependiendo de la temporada, pero los que no faltan en su carrito son «una manzana muy especial, roja, prieta que tiene Carlos Pascual. También las naranjas y la berenjena blanca, y cuando llega la temporada los tomates. Es espectacular, tanto la calidad como la variedad. Es muy sorprendente».

Los motivos para seguir apostando por el mercado son la calidad de los productos y poder hablar con las personas que producen los alimentos, siendo muy enriquecedor. Además, la relación calidad-precio en muchos casos es «imbatible». En su labor como profesor reconoce que el discurso de la importancia de



A.C.P.

la búsqueda de calidad, cercanía del producto y del productor, así como el pago adecuado a quien lo produce es muy constante en el IES Miralbueno, aunque reconoce que los jóvenes tengan que pasar por ese proceso de madurez, en el que también influye la escuela y la familia a la hora que crear un paladar u otro.

«La Muestra agroecológica es un ejemplo de vida *slow*. Si tu ritmo es *fast* se produce una contradicción, por eso también ayuda a los clientes a parar». Supone un esfuerzo por parte de los clientes, pero que se ve recompensando a la hora de *bajar las revoluciones* y socializar con el productor y otros clientes.

### Soledad Blasco

*La primera en llegar cada sábado*

«Me llamo Sole, Soledad Blasco, y soy de Ejea de los Caballeros», es lo primero que dice, risueña. Desborda vitalidad, «soy muy famosa allí, porque mi padre Jesús era el jefe del Servicio Nacional del Trigo», recuerda la clienta más madrugadora el mercado, que a las ocho de la mañana, haga frío o calor, ya está en la plaza del Pilar.

«Vivo en la calle Verónica y vengo todos los sábados; tomo café ahí al lado. Ya iba al de Sinués, que me tocaba justo al lado, así que soy de las más veteranas». Luego, en casa, me tomo otro café «mientras limpio el cardo, y las borrajas».

Explica que viene «porque me gusta lo ecológico. Los huevos, mucho; las manzanas y las verduras y hortalizas. Es lo que compro». Cree que es beneficioso para el cuerpo, por natural y recién recogido.

«Luego tengo una hija que es muy vegetariana y también compro para ella. Y para mi hijo. Sobre todo las patatas, que son muy especiales. Para freír y para tortilla no hay otras iguales en todo Zaragoza. Me llevo siete kilos cada semana».

Reconoce que «hay cosas que son



A.C.P.

un poquito más caras, pero merece la pena». «Mira –continúa– yo he dejado ahora 30 euros en la verdura, pero tengo en casa más de cien botes de conserva de tomate pera, y mermeladas que hago con lo que compro aquí».

Clásica ama de casa, «siempre compro a los mismos. Al de Pinsoro –localidad cercana a Ejea– no, pero no se enfada, porque es muy simpático. Son todos muy amables».

Como tengo que andar, cojo el taca-taca y me voy a comprar casi todos los días. Las madalenas en la calle Heroísmo, otras cosas en el mercado de san Vicente de Paúl... «cada cosa en su sitio».



Unión Europea  
FEADER  
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural:  
Europa invierte en zonas rurales

