Mercado Agroecológico norteTeruel de Andorra

Pilar Villarroya Bullido
Fotografías de Rosa Pérez

Huevos de Villel.

Aceite y olivas de Ecomatarranya.

Frutas y verduras de Caspe.

Harina y pasta de espelta Sierra de Albarracín.

Naturalmente Bio.

MyM ecofashion.

Belén Soler, impulsora de esta iniciativa, nos explica que la primera muestra del agromercado o mercado ecológico se organizó en el año 2010 en colaboración con el agricultor y ganadero José Luis Iranzo, con UAGA y el Ayuntamiento de Andorra y se consolidó en 2018 gracias a la convocatoria de Pon Aragón en tu Mesa en su II edición de Proyectos Piloto de Colaboración e Innovación Agroalimentaria, donde fue elegida y financiada la propuesta.

La primera idea de este proyecto surgió después de un curso de agricultura ecológica impartido en el Centro Ítaca de Andorra (actualmente CEA Ítaca-José Luis Iranzo). El CEA Ítaca, La Ojinegra, alojamiento sostenible y restaurante ecológico del movimiento Slow Food, y el grupo de acción local ADIBAMA con el proyecto Pon Aragón en tu Mesa se pusieron manos a la obra. El mercado nació con la idea de dar a conocer y sensibilizar a todos en lo que es el desarrollo sostenible a través de la producción y el consumo ecológico basándose en las producciones locales y teniendo en cuenta la responsabilidad social, medioambiental y económica del territorio.

Este ecomercado provincial de Andorra (Teruel) es el único que se realiza en el medio rural de todo Aragón y trabaja para mejorar la imagen del territorio siguiendo los Objetivos de Desarrollo Sostenible que marca Europa para la agenda 2030, así como para el desarrollo de los sistemas alimentarios territorializados, para facilitar el emprendimiento de agricultura-ganadería extensiva integradora y/o ecológica, para intensificar los vínculos entre el sector de la restauración y el productor y así fomentar la cooperación y crear vínculos entre el sector de la restauración y los productores locales y, además, fomentar la venta directa sin intermediarios.

Está apoyado por el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica, el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) y la Red de Semillas de Aragón. Fomenta los alimentos de proximidad, de comercio justo y productos limpios no agroalimentarios como complemento necesario, higiene, hogar, ropa ética. El proyecto, además, incluye el compromiso de participar, divulgar y desarrollar este agromercado como referente en la provincia de Teruel.

En el propio mercado, que se realiza cada tercer jueves del mes, se hacen actividades durante todo el año: visitas de las escuelas con educadores medio-ambientales y también visitas de habitantes de las dos comarcas, Andorra-Sierra de Arcos y Bajo Martín, que en autobuses vienen a ver el mercado, a comprar y así conocer a los diferentes productores que acuden a este mercado a ofrecer sus productos y alimentos de temporada.

Se hacen también catas de tomates, de aceite y hay un espacio en el agromercado de ecococina en directo con degustación y recetario a cargo de Belén Soler, que desde Alloza, siempre con su cocina rodante, ofrece al visitante su recetario, donde podemos encontrar desde ensaladas probióticas de patata y trufa de verano, *panallets* sin lactosa y sin gluten, pucherico de la huerta al azafrán, marinado de queso fresco de cabra con aromáticas y tantas otras. El mes de junio es especial, pues trabajan con productos del denominado “comercio justo”.

Hoy en día es un proyecto de cooperación entre las dos comarcas anteriormente citadas y el Ayuntamiento de Andorra, con ayudas Leader y del grupo de Acción local ADIBAMA, siempre coordinado por el equipo de La Ojinegra. Alojamiento Sostenible-Restaurante Ecológico. Tiene un proyecto transversal con sensibilización e, incluso, generando empleo para jóvenes.

Así mismo han invertido mucho dinero en el ciclo de hostelería del IES Pablo Serrano de Andorra para dotar a los jóvenes y demostrar a esos nuevos cocineros que pueden cocinar con productos de cercanía y ecológicos y puedan ofrecer en sus restaurantes esos productos más sanos, pero no hay demanda suficiente.

El mercado ha pasado por diversos emplazamientos, el primero se realizó en la avenida de San Jorge, pero a los comerciantes no les gustó; la plaza del Ayuntamiento era un lugar donde no hubo mucha afluencia de clientes y los productores, que lo que querían era vender sus productos, vieron que no era un lugar apropiado y fue a partir de que les dieran la subvención por el proyecto de innovación (14 000 euros) cuando se pudieron realizar más acciones (sobre todo, en Andorra, aunque se intenta beneficiar también a la otra comarca) y se cambió al emplazamiento actual en la plaza del Regallo, donde, como ya se ha mencionado anteriormente, se instala los terceros jueves de cada mes.

En el mercado podemos encontrar diversos puestos: de verduras, legumbres, miel, aceite, cosmética, ropa, etc. Mucha más diversidad que en los mercados de Zaragoza o Huesca que se limitan a las verduras, casi exclusivamente. A él acuden los productores desde varios pueblos más o menos cercanos a Andorra: Alloza, Caspe, Valderrobres, Ráfales, Alcañiz, Villel, Blancas, Oliete, Cantavieja, Calaceite, Valdeltormo, etc. Casi todos ellos vienen desde hace tres o cuatro años, algunos desde que empezó la experiencia, hace ya 10 años, como Javier Máñez de Caspe que se dejó engatusar por Belén y aquí sigue con sus verduras ecológicas, a las que llegó transformando sus cultivos de lo tradicional a lo ecológico. Hay que remarcar que en Teruel tenemos a un solo productor en ecológico en Mas de las Matas, La Huerta en Casa, aunque, actualmente, por enfermedad no puede desplazarse.

Podemos encontrar también productos envasados, como las legumbres con algas, mermeladas peculiares o crema de algarroba que trae desde Ráfales Guillermo Alzaga de su empresa Naturalmente Bio. O desde Villel, de donde viene Miguel Ángel con su empresa de huevos ecológicos La Brizna, donde las gallinas ponen los huevos en un edificio de bioconstrucción de paja y barro. Así mismo acuden Valero y Laura, que en su empresa familiar “Harina y pasta de espelta, Sierra de Albarracín" cultivan y transforman el cereal ellos mismos en pasta seca y harina y al tener también ganado aprovechan el fiemo para sus cultivos. O Casa Conejos de Cedrillas con sus ricos embutidos ecológicos, que están a punto de ser incluidos en la declaración de Patrimonio Natural de la Unesco por su “secadero de ventana abierta”.

Azafrán y sus derivados La Carrasca llega desde Blancas. Quesos Los Santanales desde Ejulve, con Luisa como productora. Desde Oliete Jaime Grimaldo Lorene, de Apadrina un Olivo, nos brinda el aceite virgen extra de los olivares yermos ya recuperados de empeltre, arbequina o manzanote y nos dice que los segundos miércoles de mes el maestro de la almazara hace una explicación por Instagram de las variedades de los aceites. Las conservas de Alacón ofrecen alcachofas, pimientos, etc.

Juan, Dani y Luis vienen desde Calaceite, en su empresa SAT Ecomatarranya, desde 2007, han ido trasformando el olivar en ecológico. En MyM ecofashion, de María Ferrer, podemos encontrar productos de cosmética, textiles, complementos y herbolario de comercio justo. Bernardo y Teresa, de PROECMAT (Productos Ecológicos del Matarraña), nos traen desde Valdeltormo frutos secos, aceitunas, conservas vegetales y mermeladas.

El Horno Guiral de Urrea deleita con sus panes y productos diversos, hechos con harina, huevos, aceite, etc. de los compañeros del mercado y esto produce un dinero que se genera en la provincia, es la economía circular. La Apícola Levi con sus mieles y derivados. Mival Agraria desde Oliete con sus nueces. Los Chocolates Isabel de Alcorisa, que solo viene dos veces al año (para Navidad y en el mes de junio con el comercio justo) por lo delicado que es el chocolate si está muy expuesto al calor. Setrufma desde Cantavieja con sus setas y trufas del Maestrazgo siempre en cajas o bolsas de papel, nada de plásticos.

Pero, en conjunto, nos dicen que están bastante desilusionados ya que no acude mucha gente de nuestra comarca, se acercan más de la comarca del Bajo Martín, y a los productores les cuesta dinero porque vienen todos de fuera y la gasolina cada día está más cara. Aunque también hay momentos en que notan que algo cambia, por ejemplo cuando esta Navidad pasada se regalaron muchas cestas con productos locales o cercanos.

A este mercado puede acudir como productor (llamando a Adibama o al Ítaca) todos aquellos que lo soliciten si cumplen estas características: Tienen que ser de una de las dos comarcas, estar dados de alta en el Comité de Agricultura Ecológica de Aragón, ser sociables y estar seguros de que lo que hacen es por el bien de todos, aunque no haya de momento mucha venta.

Sin embargo, puede haber excepciones, si no son de la comarca o no tienen el certificado de ecológico, como que se haya producido en limpio y que tenga un valor añadido; este es el caso de Luisa de los quesos de Ejulve Los Santanales, que es pastora y de circuito cerrado y forma parte de la plataforma Nuestros Montes no se Olvidan, ya está haciendo la PAC ecológica, tiene ganado de monte bajo, monte común y combate los incendios, además de una pequeña quesería. Dentro de poco será la primera quesería ecológica de la OCU. O la empresa Setrufma, que también forma parte a pesar de no ser de la comarca porque viene con trufas y setas silvestres recolectadas que no se pueden encontrar en las tiendas.

Como hemos dicho al principio, muchos de ellos llevan viniendo al mercado desde sus inicios, otros desde hace unos dos o tres años. Algunos van a otros mercados ecológicos en Zaragoza, ya sea al del campus de San Francisco, a la plaza del Pilar o a Puerto Venecia, o también a diferentes mercados o ferias en pueblos, aunque no sean exclusivamente mercados ecológicos, y sus productos los podemos encontrar en pequeños comercios de diferentes poblaciones. Todo esto ha sido posible gracias al trabajo en común de administración pública, iniciativas privadas y productores apoyados por todos los grupos de acción local de Teruel.

Más información en https://mercadoagroecologicoteruel.com/integrantes/

Grupo de escolares oyendo las explicaciones.

Quesos Los Santanales.

Apadrina un olivo.

Ensalada probiótica de patata con trufa de verano

INGREDIENTES

- Patatas nuevas de Javier Mañez
- Sal marina
- Huevos de La Brizna
- Ingredientes para la vinagreta:
- 2 cebolletas tiernas de Javier Mañez
- 2 pimientos verdes de Javier Mañez
- Pimienta recién molida de Comercio Justo
- Aromáticas frescas picadas, albahaca, perejil, cilantro...
- 6 c/s AOVE de Ecomatarranya
- 3 c/s de vinagre de manzana
- Trufa de verano de Setrufma
- Sal marina
- Opcional: Rúcula, germinados...

RECIPIENTE

- Vaso de bambú de MyM Ecofashión

ELABORACIÓN

Poner en remojo las patatas para quitar el exceso de tierra.

Lavar y cepillar bien las patatas para cocerlas tapadas con un poco de sal marina. Una vez frías las patatas pélalas y córtarlas a trozos no más grandes de 2 cm.

Cuece 1 huevo por persona. Una vez frío pélalo y córtalo en trozos de 1 cm, sólo la clara, la yema resérvala.

Corta en brunoise la cebolleta y el pimiento.

ELABORACIÓN DE LA VINAGRETA

Mezclar todos los líquidos, chafa las yemas en la vinagreta, las aromáticas elegidas y una vez mezclados, añadir la cebolla, el pimiento y sal-pimienta al gusto.

Ralla la trufa fresca de verano e incorpórala. Si puedes dejar posar el aliño en la nevera se unificará el sabor.

EMPLATADO

Poner una capa de patata y huevo, aliño, capa de patata y huevo, aliño...

Cierra el tape, deja 1 cm de espacio y... ya te lo puedes llevar a la oficina, de excursión... Antes de comértelo agítalo bien.

CURIOSIDADES

Para conservar la textura y evitar la oxidación de la patata, cuécela y guárdarla entera, con su piel que es donde se concentra la vitamina C. Comer patata hervida con piel y enfriada en la nevera es beneficioso para la salud de nuestros intestinos ya que contiene un almidón resistente que ayuda a mejorar la microbiota intestinal gracias a su fibra soluble con efecto prebiótico.