

III ENCUENTRO

DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE: "Foro de emprendimiento alimentario"

FEBRERO-DICIEMBRE 2015

Sala Costa-Aula Magna,

Paraninfo de la UZ

Plaza Paraíso, Zaragoza



Restaurante ecológico

Alojamiento sostenible





ALOJAMIENTO
SOSTENIBLE



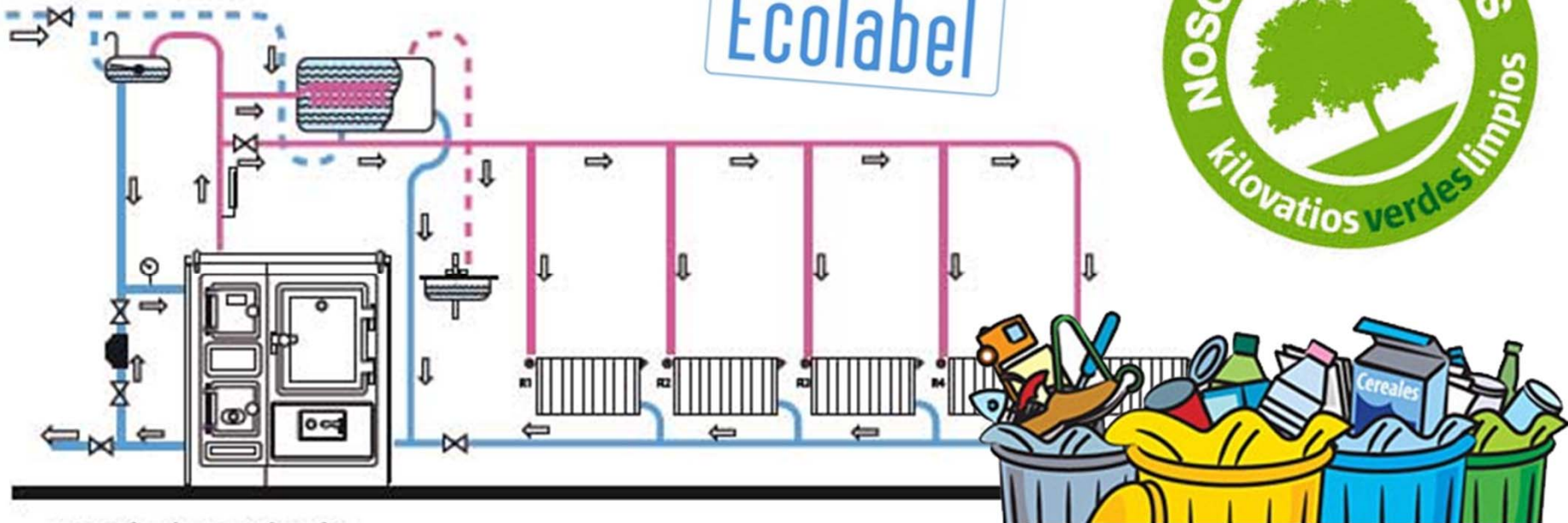
RESTAURANTE
ECOLÓGICO



EXPERIENCIAS
PARA
CONTAR



ALOJAMIENTO SOSTENIBLE





RESTAURANTE ECOLÓGICO

FUNDACIÓN
LONXANET
PARA LA PESCA SOSTENIBLE




Slow Food[®]


Slow Food



EXPERIENCIAS PARA CONTAR



EN CONSTANTE EVOLUCIÓN



- Certificación de Alojamiento sostenible
- Certificación de Eco-turismo

NUESTRO COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE



¿Qué es?
¿Dónde comprar, dónde vender?
Cultura Ecológica
6 de MARZO de 17 a 19h
En el Morral de la Ojinegra
Charla - coloquio
con un técnico del
aragones de agricultura ecológica

I Mercado Ecológico en norte Teruel
Frutas
Hortalizas
Frutos secos
Cosmética
Aceite
Productos de comercio justo
... y más

por aragon
en tu mesa

**ECO-SHOW COOKING
COCINA EN DIRECTO CON
ALIMENTOS PARA PRESERVAR
LA BIODIVERSIDAD ARAGONESA**

25
SEP
19h

EN CEA ITACA

Con recetario y degustación

NUESTRO COMPROMISO CON LA SOCIEDAD

iferente. Mi banco también.
Jueves 2 de octubre 2014, a las 18h
En el restaurante ecológico
El Morral de la Ojinegra en Alloza
con Eva Gracia,
directora de la oficina de Zaragoza.

Bank
sostenible



EL MORRAL
de la Ojinegra

o Viejo s/n
o, Teruel.
6 88 62 30
inegra.com

RESTAURANTE
EL HAMBRE
tra
LADOS QUE ALIMENTAN

DEL 16 DE SEPTIEMBRE AL
16 DE NOVIEMBRE
NUESTROS ECOPIATOS VAN
A ALIMENTAR MÁS QUE NUNCA



EL MORRAL
de la Ojinegra



**RETOS PARA UNA ALIMENTACIÓN
SALUDABLE Y SOSTENIBLE**



EL MORRAL
de la Ojinegra

COMPROMETIDOS CON LA CULTURA Y EL DESARROJO SOSTENIBLE DE ARAGÓN



X Jornadas de Comercio Justo y Consumo Responsable

Alloza

Lugar: El Trinquete

Día 7 de Junio
de 10:30 a 13 h.: Actividad infantil: "Diversión y cosas buenas".
A través de diversas actividades aprenderemos el valor de la cooperación.
Compartiremos también chocolate de Comercio Justo.

Día 8 de Junio
de 17 a 20 h.: Mercadillo de productos de comercio justo con café-degestación.
de 18:00 a 19:00 h.: Mercadillo de productos de comercio justo con café-degestación.

SLOW FOOD

Restaurantes Km0 de Aragón

del 5 al 28 de abril 2014

Para empezar:
Patéado de nabas tiernas y ajo silvestre con aceite de azafrán
o
Ensalada primavera con flores comestibles y vinagreta dulce de manzanilla

Cocinado con fuego de leña:
Ternasco a la brasa con espárragos en tempura de azafrán
o
Pideus de quinoa, albas y verduras con ajoaceite de manzanilla

Para endulzarse:
Pior de sacñer con chicolate de azafrán
o
Helado vegano de manzanilla

El precio de este menú es de 26€
Imprescindible reserva

EL MÓNOL
El mundo es un plato

www.slowfoodaragon.com

Terra madre day

16 DIC 18h
EMSPANADICOS DE TRIGO ARAGÓN 03 Y CALABAZA ROYA DE CASPE
En el CEÀ ITACA, Andorra
Taller participativo

Venta de pan de harina ecológica de trigo Aragón 03 por panaderos/as de la comarca.

Exposición, reparto y/o recogida de semillas de calabazas autóctonas, de cabello de ángel, de alma, roya de Caspe...

Entre todos/as recogeremos recetas para poderlas difundir sobre la calabaza, torta de alma, buñuelos...

13 DIC 18h
En centro Pignatelli de Zaragoza, bajo el lema "Piensa. Aliméntate. Ahorra", una campaña de la ONU para reducir los desechos y las pérdidas de alimentos, explicaremos la sostenibilidad de un restaurante de la red Km0 de Slow Food Aragón.

14 y 15 DIC
En el restaurante ecológico y Km0 de

II JORNADAS GASTRONÓMICAS
EL AZAFRÁN DEL JIL
LA MANZANILLA DE

PARA ENDULZARTE LA VIDA NO HAY QUE AMARGAR A NADIE

Día Mundial del Comercio Justo
descubre productos de calidad que te endulzarán la vida sin amargar a nadie porque respetan los derechos de las personas y el medio ambiente

www.aragonsolidario.org
Endúlzate la vida.
Consume C...

EN EL MÓNOL
LOS FINES DE...

Restaurante
ecológico

Alojamiento
sostenible

