

## NOTA DE PRENSA

Tarazona (Zaragoza), 19/06/2018

### **Un diagnóstico pone en valor los alimentos del Moncayo, como motor de salud y sostenibilidad para nuestra tierra**

(Tarazona, 19 de junio de 2018) – El próximo **viernes 22 de junio** tendrá lugar en la Sala Multiusos del Centro de Mayores de Tarazona (Zaragoza) el taller-degustación **ALIMENTOS DEL MONCAYO**, en el que se presentará el Diagnóstico sobre iniciativas de producción y comercialización de productos locales y sostenibles. Se contará con la presencia de productores y productoras de algunas de las iniciativas identificadas que hablarán de su experiencia, sus retos y las potencialidades de la comarca del Moncayo.



También habrá una degustación de una gran parte de los productos que aparecen en el diagnóstico, de la mano de quienes los han producido y elaborado, y se darán a conocer las tiendas y los restaurantes donde es posible encontrarlos.

El diagnóstico, elaborado a lo largo de 2017, recoge más de 17 iniciativas de producción, elaboración y distribución (en comercio tradicional y hostelería) que se encuentran distribuidas por toda la comarca de Tarazona y el Moncayo. Como se señala en las conclusiones del diagnóstico, "la comarca tiene un gran potencial para la producción ecológica de alimentos, tanto por su situación geográfica privilegiada, especialmente el municipio de Tarazona, con una fértil ribera con gran tradición. Además, la orografía de la comarca ofrece una gran variedad de productos a lo largo del año asociados a los microclimas que se forman entre las montañas y valles".

El impulso del consumo y la puesta en valor de productos locales pasa por aprovechar el valor añadido que el consumidor asocia al Moncayo, y ligado a ello, "sería interesante la recuperación de variedades locales de cultivos hortícolas, frutales y cereales. La difusión de las iniciativas locales de producción y comercialización sostenibles es esencial para ofrecer entre los consumidores alternativas de consumo responsables ligadas a la sostenibilidad y al futuro del territorio".

Esta actividad forma parte del proyecto "*Somos lo que comemos II: transformando la alimentación y territorio*", ejecutado por CERAI (Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional) junto con la Asociación de *Criando Girasoles*, y cuyo objetivo es dinamizar, concienciar e implicar a la población de Tarazona y el Moncayo en la mejora de la situación de las poblaciones rurales a través del desarrollo y la puesta en marcha de modelos de consumo consciente y responsable, así como generar los lazos necesarios entre productores/as locales y personas consumidoras para crear mercados de consumo de proximidad. Este proyecto está financiado por la Diputación Provincial de Zaragoza y cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Tarazona y la comarca de Tarazona y el Moncayo.



En el marco del proyecto se organizará, entre septiembre y diciembre de 2018, el curso *SOMOS LO QUE COMEMOS: Huerto Natural y Alimentación saludable*, en el que se darán las claves para entender de dónde viene lo que comemos, cómo podemos actuar y transformar alimentándonos de nuestro huerto. Tendrá una duración de 50 horas que incluirán tanto sesiones teóricas como sesiones prácticas en fincas hortícolas de la comarca. Este curso se realiza en colaboración con el CPEPA El Pósito de Tarazona y es gratuito. Para información e inscripciones contactar a través del email [dinamizacion.aragon@cerai.org](mailto:dinamizacion.aragon@cerai.org)

**MÁS INFORMACIÓN Y CONTACTO:**

Eduarne Caballero

Tel: 664640484

[edurne.caballero@cerai.org](mailto:edurne.caballero@cerai.org)