



Ecológicos Aranda, alimentación y productos para una vida saludable

Está compuesto por la carnicería, aceite, productos ecológicos y la Ecotienda de reciente apertura

LVM

El matrimonio falcesino compuesto por Blanca Gumbre y Jesús Aranda decidieron, hace casi tres décadas, apostar por la producción y venta de carne ecológica, en una época en la que apenas había información al respecto. Ahora, y con la experiencia adquirida durante todo este tiempo, sus dos hijas, Iosune y Eurne, se han unido al negocio familiar y han abierto la Ecotienda Aranda, en Falces, en la calle Jesús Elorz, nº4. Se trata de un local que supone un paso más en el objetivo que se marcaron desde el principio: promover una alimentación sana y un estilo de vida saludable. Se trata de una familia que ha hecho de la ecología su forma de vida, que cree, lucha y apuesta por ello.

La Ecotienda ofrece una gran variedad de productos: fruta y verdura de temporada, legumbres a granel, herboristería, productos alimenticios (pan, alternativas al azúcar, productos para celíacos, leches vegetales, cereales y pastas, snacks, infusiones y té, etc.), un rincón reservado a su propio "Aceite ecológico Jesús Aranda", cosmética e higiene personal, semillas para germinar y cultivar, huevos y preparado

de huevo vegano, algas, y un punto de información con todo tipo de material didáctico sobre la agricultura ecológica, la salud, la vida sana, la gastronomía y la alimentación saludable. "La idea es que funcione a modo de biblioteca y poder prestar a nuestros clientes aquellos libros y revistas que les interesen. Además pretendemos organizar actividades informativas en torno a los diferentes productos, para darlos a conocer e informar sobre sus propiedades y la mejor manera de prepararlos", explican.

Kilómetro cero

Madre e hijas resaltan también la importancia de "trabajar directamente con el productor" apostando por lo local y por la cercanía "para apoyar y fomentar el comercio justo y la soberanía alimentaria de los pueblos". Es por ello que todos los productos que el propio Jesús Aranda cultiva (aceite, almendras, nueces y productos de la huerta) se venden en la tienda.

Otro de los servicios que ya ofrecía carnicería Aranda y que ahora se encargan de complementar desde la Ecotienda, es la preparación y envío a domicilio de lotes personalizados, con

diferentes productos y carne fresca. "Enviamos a nuestros clientes un listado de productos por mail y ellos seleccionan los que quieren. Preparamos las cajas y o bien vienen a recoger o se las enviamos a su domicilio. Repartimos en toda la zona y otras partes de Navarra", explican. "Queremos que nuestros clientes estén sanos y contentos de poder encontrar información alternativa y por ello nuestra máxima es la de vender salud", puntualiza Blanca.

Visitas al olivar y talleres

Además, realizan visitas guiadas al olivar ecológico Jesús Aranda, en la finca Los Royales, donde se elaboran aceite de su propia cosecha, Aceite Ecológico Jesús Aranda, y para explicar y demostrar in situ todo el proceso. Estas visitas finalizan con una cata del aceite y una pequeña degustación de tostadas con ajo y jamón.

Los interesados en conocer este paraje y la elaboración del aceite, tan solo tienen que llamar por teléfono a la Ecotienda para quedar con Aranda al 948 93 31 37.

También realizan talleres de compostaje, licuados y cocina macrobiótica •



Alimentación y productos
ecológicos para una
vida saludable

C/ Jesús Elorz nº1 FALCES T. 948734085 - 609979804