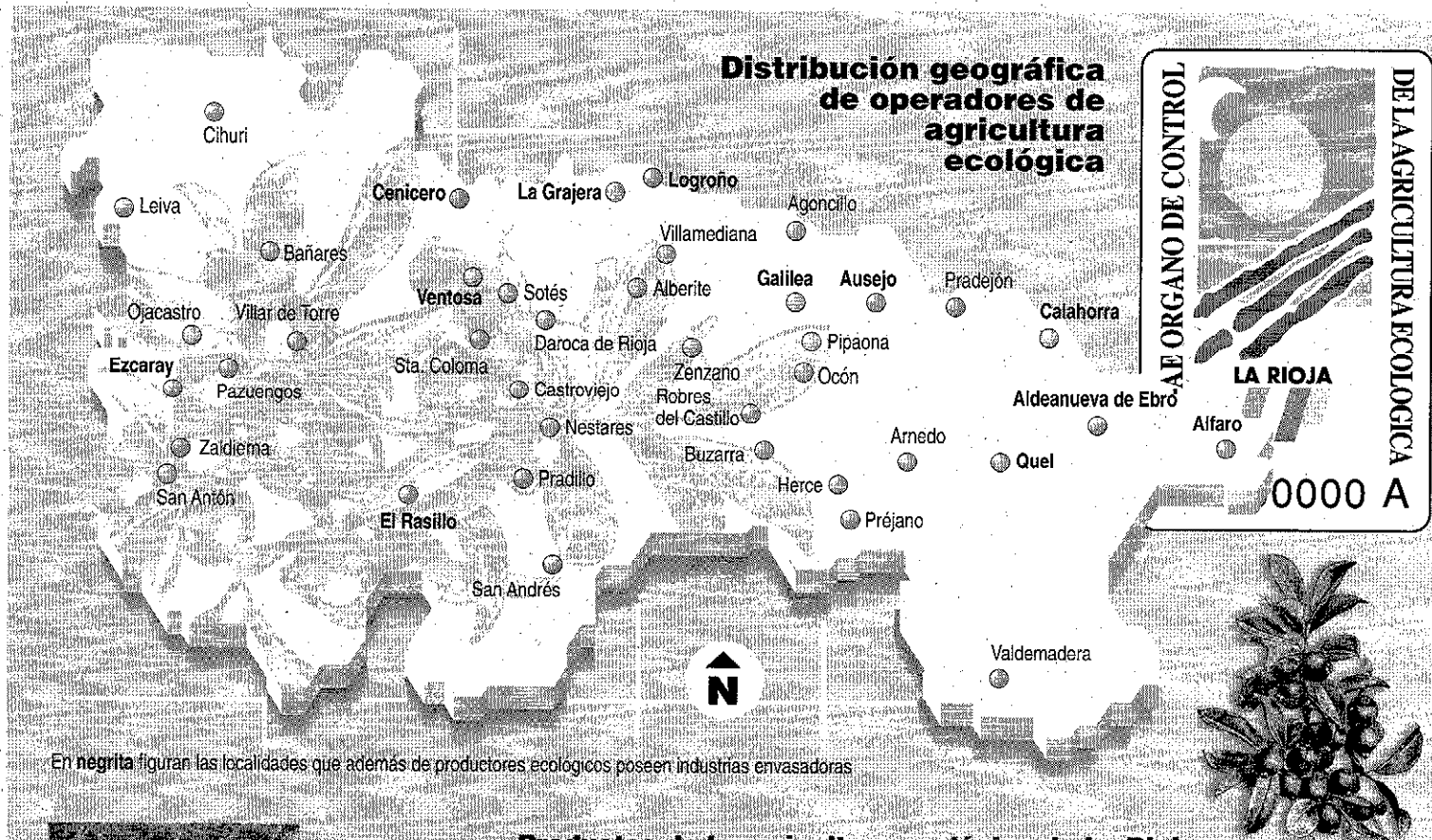


■ AGRICULTURA ECOLOGICA EN LA RIOJA



Productos de la agricultura ecológica de La Rioja

1- **Vino de la D.O.C.a. Rioja**

Todos los vinos procedentes de viticultura ecológica de La Rioja llevan un doble control: el correspondiente al Consejo Regulador de la D.O.C. Rioja y el Organo de Control de la Agricultura Ecológica de La Rioja.

Elaboradores: Viña Ijalba (Logroño), Alicia Rojas Gil (Logroño), Navarrosolillo, S.C. (Calahorra), Carmelo Casado (Quel), Viñedos de Aldeanueva, Bodega La Grajera (Logroño).

Productores: Martín A. Alonso (Arnedo), Carmen Herreros (Aldeanueva), Pilar Martínez (Aldeanueva), Elena Bobadilla (Aldeanueva), Balbino Jiménez (Aldeanueva), José Luis Soldevilla (Aldeanueva), José Fco. Ruiz (Aldeanueva), Antonio Ortiz de Landázuri (Bañares) y Blas Aguado (Ausejo).

2- **Frutas y hortalizas frescas**

Existe un número de hectáreas importante situado preferentemente en la comarca de Rioja Baja. Los cultivos frutales más importantes son pera y manzana, y los hortícolas, cebada, coliflor, pimiento, patata, puerro, lechuga, brócoli, etc.

Operadores: Navarrosolillo, S.C. (Calahorra), Gumendi, S.N. (Calahorra), APPA-ECO (Villamediana), Carlos Faulín (Arnedo), Carmelo Casado (Quel), Jozéfus Theodorus Van Gaalen (Villamediana), Manuel A. Lesta (Agoncillo), Alicia Rojas (Logroño), Martín A. Alonso (Arnedo), M^a Victoria San Pedro (Villamediana), Orlando Faulín (Arnedo), José L. Pino (Logroño), Antonio Ortiz de Landázuri (Bañares), Francisco Alonso (S^{to}. Domingo) y Florentino Benés (Logroño).

3- **Cultivos anuales y extensivos**

Predominan los cultivos forrajeros para heno y ensilaje o deshidratado, principalmente alfalfa y vezaavena, que se destinan a la alimentación de ganado ecológico. También se cultivan cereales y girasol.

Operadores: José P. Cantera (Cihuri), J. Luis Soldevilla

(Aldeanueva), Antonio Ortiz de Landázuri (Bañares) y Florentino Benés (Logroño).

4- **Aceite de oliva**

Se obtiene cultivando variedades que destacan por la calidad de sus producciones, principalmente Arbequina, y utilizando medios físicos para la extracción de aceites y posterior embotellado.

Operadores: Jesús Catalán (Alfaro), SAT Galilea, M^a Victoria San Pedro (Villamediana), Orlando Faulín (Arnedo), J. Ramón Eguizabal, Julio Fernández y José Luis Eguizabal (Galilea).

5- **Recolección de productos silvestres**

En áreas de montaña se producen espontáneamente en algunas comarcas plantas beneficiosas para la salud. Se recolecta manualmente ciertas partes del vegetal, respetando siempre su ritmo natural de regeneración, para su deshidratación y venta a laboratorio farmacéutico.

Operadores: Antonio Casas Pascual (Valdemadera).

6- **Destilados de orujos**

Productos de alto grado alcohólico obtenidos de la destilación de orujos de uva cultivada con técnicas ecológicas.

Operadores: Alcohola de La Rioja (Cenicero), Alicia Rojas (Logroño) y Raúl Ripa (Estella).

7- **Miel**

Se produce en colmenares situados en zonas de montaña, lejos de poblaciones o cultivos. Se extrae por métodos físicos y se envasa después de un proceso de decantación y filtrado. La producción es preferentemente miel uniflora: brezo, romero, etc.

Operadores: Alvaro Garrido (Logroño), Milagros Díez (Ezcaray) y Francisco Alonso (Santo Domingo).



Carlos Fombuena.

“El ecológico es un producto más nutritivo”

C.N./A.G. • LOGROÑO

“El fin último es que la gente pueda elegir entre productos ecológicos y no ecológicos” comenta Carlos Fombuena, presidente de la Asociación Riojana de Agricultura Biológica, organización que comenzó su andadura en 1991 con el objetivo de dar a conocer este tipo de agricultura, extinta tras la II Guerra Mundial.

La diferencia de la agricultura convencional, añade, “es la consideración de la tierra como un organismo vivo al que hay que dar de comer productos naturales para que los microorganismos lo hagan asimilable a la planta”. Otras diferencias son el sabor y aspecto de los alimentos, ya que los ecológicos presentan menos volumen y peso: “El ecológico es un producto nutricionalmente más concentrado”, indica.

Respecto al precio, Carlos Fombuena explica que no tiene porque haber diferencias, aunque la inexistencia, por el momento, de una red de distribución consolidada encarece el producto. No obstante, la creciente demanda de productos naturales invita a pensar en que ese problema tiene solución.

FUENTE: Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

LA RIOJA

1.500
AUXILIARES POSTALES
(Carteros)

plazas CONVOCADAS POR LA ENTIDAD PÚBLICA EMPRESARIAL CORREOS Y TELÉGRAFOS

Boletín Oficial del Estado nº 35 de 10 de febrero de 1999
Requisitos: 18 años cumplidos y título de Graduado Escolar, FP I o equivalente.
Pruebas: Un solo examen tipo test sobre el temario y psicotécnica.
ABIERTO EL PLAZO DE PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES hasta el 2 de marzo de 1999. DISPONEMOS DE NUEVOS TEXTOS (Edición 1999) adaptados al NUEVO PROGRAMA OFICIAL y las bases gratuitas de la convocatoria en la siguiente librería:
LIBRERÍA GUMERSINDO CEREZO Portales, 23 • LOGROÑO • Información facilitada por Editorial MAD

HEMORROIDES
L Á S E R
Dra. M^a Pilar Remiro
Avda. Tenor Fleita, 57-B, 5º C-1
☎ 976 49 06 76

RVPMS: 50/075/98
Interrupción voluntaria del embarazo
clínica **ACTUR**
• Anestesia local o general
• Vasectomía
• Ligadura de trompas
C/ Adolfo Aznar, 26
☎ 976 73 57 67
ABIERTA INCLUSO SABADOS

SE VENDE O ALQUILA HOTEL

A 11 Km. de Pamplona
Todo equipado

- 42 habitaciones dobles
- Salones para 650 comensales
- 2 pistas de tenis.
- Piscina.
- 8000 m.2 de jardín

948 27 72 62

PREMIADA EN UN SORTEO NACIONAL UNA VECINA DE ALFARO

El pasado 13 de Febrero, Doña María Jesús Ramón Aragón, vecina de Alfaro, recibió un aparador realizado en madera de cerezo (mod. Natura) de la prestigiosa firma italiana “Berloni”.

La afortunada ganadora del sorteo realizado por la revista “Cocinas y Baños” recogió su premio en las instalaciones que Decocina (distribuidor exclusivo para La Rioja de Berloni cocinas) tiene en Avda. de Colón nº 71 (bajo), de manos de su gerente Don Ignacio Aísa Cuiral.

