

¿Qué es Aragón Territorio AOVE?

Aragón Territorio AOVE es un club abierto a todo aquel que promueva los beneficios del consumo de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE), como por ejemplo: restaurantes, bares, escuelas de hostelería, nutricionistas, almazaras, tiendas gourmet, etc.

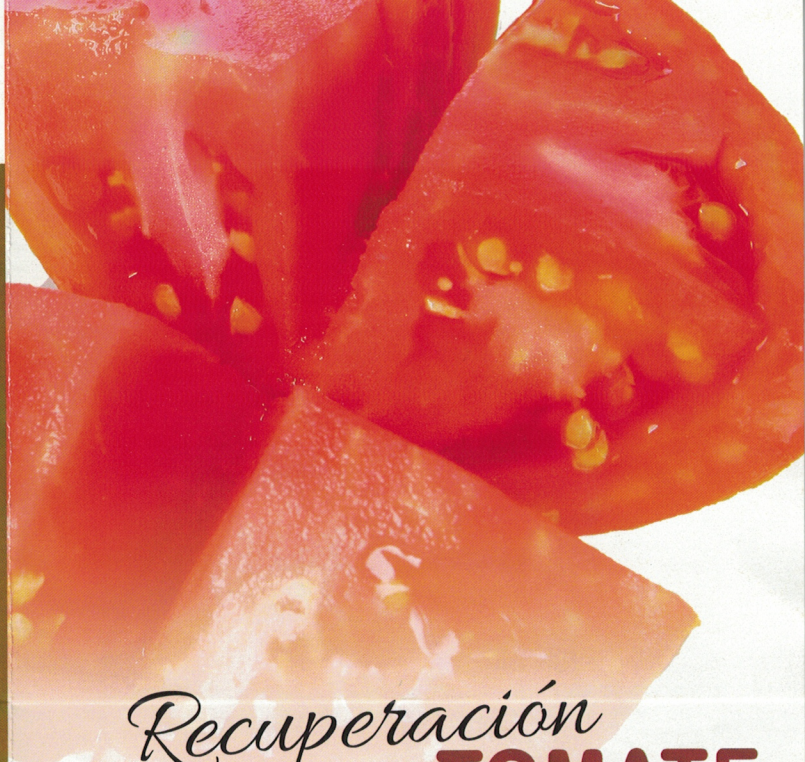
Formar parte de este club significa diferenciarse de manera muy clara y efectiva en la búsqueda de la salud y del sabor, primordialmente.

Decenas de estudios científicos avalan el AOVE como la única grasa con diversas propiedades beneficiosas para la salud y la prevención de enfermedades, siendo recomendado su uso por innumerables beneficios.

¿Qué te ofrece Aragón Territorio AOVE?

- ✦ Estar presente en esta web, territorioaove.com, donde tenemos alojada toda la información, la agenda de actividades, el blog con enlace a tu establecimiento, etc.
- ✦ La señalética diferenciadora que marque tu establecimiento.
- ✦ Formar parte de la guía ARAGÓN TERRITORIO AOVE, que será producida y presentada a los medios antes de noviembre de 2023.
- ✦ Promoción y formación: catas de aceite para tus clientes o para empleados presentaciones, rutas gastronómicas y jornadas del nuevo aceite, entre otras.
- ✦ Y muchas cosas más...

Toda la información y
beneficios en la web



Recuperación TOMATE ZARAGOZANO

1

RECOGIDA DE SEMILLAS – CITA



El primer paso del proyecto de recuperación del tomate de la variedad Zaragoza comenzó en diciembre de 2022 con la recogida de las semillas en el Banco de Germoplasma Hortícola de Zaragoza (BGHZ) del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), que dirige la investigadora Cristina Mallor.

Se trata de ocho muestras que, en algunos casos, fueron seleccionadas por los mejoradores Fernando Villa y José María Álvarez y en otros, donadas por hortelanos de las localidades de Ricla, La Joyosa, Ateca y Utebo, en los años ochenta.



3

SEGUIMIENTO DEL CULTIVO

El resto del equipo, durante todo el proceso, ha llevado a cabo un seguimiento semanal, con registro fotográfico, de cada tipo de planta con el objetivo de poder seleccionar la muestra o muestras más adecuadas para obtener el mejor tomate Zaragoza, según los resultados obtenidos en el ensayo, relacionados con la agronomía y la calidad del producto.



SEMILLEROS Y PLANTACIÓN

2

El mes de febrero de 2023, las semillas procedentes del BGHZ se sembraron en bandejas de plástico para la obtención del plantero, en las instalaciones de Viveros Aznar.

El mes de abril de 2022 llegó el momento de la plantación en una parcela de ensayo ubicada en Boquiñeni, donde el agricultor José Luis Lorente, se ha hecho cargo de su cultivo y valoración de cada una de las ocho muestras de tomate Zaragoza.



4

COSECHA Y RESULTADO

Siete meses después de que este grupo de ilusionados expertos agroalimentarios iniciara el proceso, y a pesar de las inclemencias climáticas, los tomates ya están disponibles y serán los hosteleros los primeros en devolver a las mesas zaragozanas este apreciado tesoro gastronómico, gracias a Javier Mené (frutasjaviermene.com), que se encargará de su distribución en fresco.

El siguiente paso será su envasado, entero y al natural, para poder disfrutarlos durante todo el año.