

“Una transición justa lejos del carbón”

11 de abril 2018



The Greens | European Free Alliance
in the European Parliament

LA OJINEGRA

Alojamiento sostenible - Restaurante ecológico

Restaurante ecológico

Alojamiento sostenible

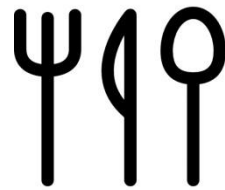




TRAYECTORIA



2002
Alojamiento



2011
Restaurante



2012
Sensibilización

EN COMPROMISO CON EL TERRITORIO

Viviendo la realidad del territorio



COMPROMETIDOS Con nuestras acciones



¿Qué es? ¿Cómo empezar? Agricultura Ecológica
¿Dónde comprar, dónde vender?
6 de MARZO de 17 a 19h
En el Morral de la Ojinegra
Charla · coloquio
con un técnico del
Comité Aragonés de agricultura ecológica

AGRICULTURA ECOLÓGICA
ARAGON
C/ Horno Viejo s/n
Alfoza, Teruel.
Tél. 696 81 61 38
www.laobjinegra.com

Me puedo certificar?
Slow Food



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

Avda. San Jorge – Andorra
Sábado 21 de junio, de 9:30 a 14:00 h.

pon aragon en tu mesa

Organiza:
BOGOCARRELA DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE ARAGON
GOBIERNO DE ARAGON
ITACA
EL MORRAL de la Ojinegra



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

25
SEP
19h
en CEA ITACA

Con recetario y degustación

Organizado por:
CENTRO DE ESTUDIOS AMBIENTALES
Andorra (Teruel), 11026
itaca@culturandorra.com

COMPROMETIDOS Con la sociedad

Pienso diferente. Mi banco también.

Charla coloquio }

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.

Triodos Bank

Banca ética y sostenible



Organiza:



Triodos Bank

C/ Hornos Viejo s/n
Alloza, Teruel
Tel. 696 81 61 38
www.laoginegra.com



COMPROMETIDOS Con la cultura y desarrollo

2014 | 2020

ARAGÓN + LEADER

27 de enero de 2014

Zaragoza
Sala de la Corona de Aragón.
Edificio Pignatelli.
Gobierno de Aragón

X Jornadas de Comercio Justo y Consumo Responsable

Alloza

Leer: El Triunfo
Día 7 de Junio
 de 10.30 a 13 h: Actividad Infantil: "Diversos y entre panes"
 A través de diversas actividades aprenderemos el valor de la cooperación.
de 17 a 20 h: Mercadillo de productos de comercio justo con café-degustación.

Día 8 de Junio
de 17 a 20 h: Mercadillo de...

SLOW FOOD

Restaurantes Km0 de Aragón

del 5 al 23 de abril 2015

Para empezar:
 Paté 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
 Tíndea de quínoa, asada y verduras con ajoaceite de manzanilla

Para endulzarse:
 Flor de sacher con chocolate de azafrán
 o
 Helado vegano de manzanilla

El precio de este menú es de 26€
 Imprescindible reserva

El MORRAL de Aragón

www.slowfood.com

Terra madre day

16 DIC 18h

EMPANADICOS DE TRIGO ARAGÓN 03 Y CALABAZA ROYA DE CASPE
 En el CEA ITACA, Andorra
 Taller participativo

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 Slow Food habrá degustación de un menú con productos del arca del gusto Aragoneses.

www.slowfood.com

EL MORRAL de Aragón

ITACA

X JORNADAS GASTRONÓMICAS

EL AZAFRÁN DEL JILGAL

LA MANZANILLA DE...

PARA ENDULZARTE LA VIDA NO HAY QUE AMARGAR A NADIE

Día Mundial del Comercio Justo
 descubre productores 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 Comercio Justo.

EN EL MORRAL DE LA OJINEGRA
 LOS FINES DE SEMANA de 9h a 12h
DEL 11 AL 26 DE MAYO
 Tómate un café del comercio justo
 y te obsequiamos con una magdalena de trigo Aragón 03 y cacao.

11 DE MAYO A LAS 18h
 Taller de mermelada de menta.
 Ven a merendar y participa en el taller

fas

COMERCIO JUSTO

EL MORRAL de Aragón

COMPROMETIDOS Con la eco gastronomía.



Restaurante ecológico

Alojamiento sostenible

