



Slow Food® València

Después de L'Alcúdia, donde nos lo hemos pasado pipa haciendo laboratorios de aceite y talleres de los sentidos con nuestros productos de Arca del Gusto, como no estamos cansados y nos gusta mucho enredar, nos vamos a otra feria, a Naturfir 2009 en Catadau.

Para esta edición os hemos preparado tres laboratorios, aceite de oliva, vinos y quesos, y como colofón, nuestra comunidad del alimento **CEAGA** de Castielfabib en el Rincón de Ademuz, nos preparará una tomatada en donde podremos catar mas de 15 variedades de tomate y nos hablaran de todos ellos para que conozcamos bien este maravilloso alimento.

También nos visita el Horno Pastelería ecológico **MORATÓ** de Valencia, la "Tenda de la Terra" de Benissa, "Menjars Vegetarians" de Benifaió, un "Talleret d'Alfareria amb fang i torn" con Isabel para los mas pequeños, y presentaremos nuestro proyecto estrella **h2oil**.

Os hemos traído un montón de hierbas comestibles para que las conozcáis y probéis, productos del Arca valencianos, bueno que os esperamos en la feria y os lo contamos todo allí



Oli verge extra d'agricultura ecològica.

Oli de categoria superior obtés directament d'olives mitjançant procediments mecànics.

Fruitat verd intens. Especialment ric en antioxidants i greix cardiosaludable.

Preservar de la llum, el calor i la humitat

L'oli del Xispes

xispetes de bon oli

Sistema de control CE

Còdig autoritat de control ES-VA-AE



Sociedad Española de Agricultura Ecológica Agroecología