

# nuestra tierra

by BIOSELECTA

PRODUCTOS LOCALES, ARTESANOS Y ECOLÓGICOS

## NOTA DE PRENSA (14/09/22)

### **Bioselecta pone en marcha 'Nuestra Tierra', un proyecto innovador que acerca los sabores del Aragón rural a Zaragoza**

*La empresa ha aprovechado la reapertura de su tienda de la calle Santa Cruz para dar a conocer 'Nuestra Tierra', un proyecto de innovación comercial, respaldado por el Ayuntamiento de Zaragoza, que nace para dar visibilidad y poner en valor alimentos de calidad que se producen en el mundo rural aragonés*

Hoy ha tenido lugar, en la Terraza Libertad 6.8, en pleno Tubo zaragozano, la presentación de 'Nuestra Tierra', un proyecto ideado por Bioselecta —empresa referente en la venta de productos agroalimentarios de calidad, 100 % aragoneses—, que cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Zaragoza, y que nace para acercar elaborados tradicionales, ecológicos y artesanos, procedentes del Aragón rural, hasta todos los rincones de Zaragoza capital. La empresa Laurel y Tomillo, pequeña elaboradora de escabeches y conservas tradicionales, de Lagueruela (Teruel), y las Ambiciosas de Cervezas Ambar han acompañado a Bioselecta en el inicio de este proyecto.

Ignacio Meler, corresponsable de Bioselecta junto a Fernando de Inza, ha presentado la nueva andadura que emprende la empresa, coincidiendo con la reapertura de la tienda ubicada en la calle Santa Cruz, desde la que, además de comercializar las conservas ecológicas que elaboran bajo su marca, darán a conocer, periódicamente, a distintos productores del medio rural aragonés que han hecho de la elaboración de productos de calidad su modo de vida y la fórmula para seguir viviendo en su territorio, como es el caso de la pequeña empresa Laurel y Tomillo que les ha acompañado en la presentación de 'Nuestra Tierra'.

Meler ha querido agradecer, en primer lugar, a Carmen Herrarte, consejera de Economía, Innovación y Empleo del Ayuntamiento de Zaragoza, el apoyo recibido por parte de la institución municipal: «Este proyecto nace a raíz de unas subvenciones que el Ayuntamiento de Zaragoza ofreció para proyectos de innovación comercial».

Aprovechando la reapertura de la tienda de la calle Santa Cruz —cuentan con otra, en la calle Estébanes, especializada en producto ecológico fresco y elaborado—, presentan 'Nuestra Tierra', un proyecto cuyo objetivo es «dar a conocer distintos productos tradicionales, artesanos y ecológicos y a sus artífices y trasladar al cliente

# nuestra tierra

by BIOSELECTA

## PRODUCTOS LOCALES, ARTESANOS Y ECOLÓGICOS

todo el cariño que ellos ponen a la hora de elaborar sus productos», ha dicho Meler. «Queremos darles protagonismo, presentándolos y permitiéndoles que, durante un tiempo, expongan, den a conocer y vendan sus productos, difíciles de encontrar en Zaragoza y de una calidad extraordinaria, en nuestra tienda de la calle Santa Cruz, transmitiendo todo su valor añadido al consumidor», añade Fernando de Inza.

‘Nuestra Tierra’ además de reforzar la apuesta de Bioselecta por el marketing digital, con Tradeglobe-Barrabés como *partner* tecnológico, es un proyecto transferible «a otros pequeños comercios especializados de los barrios». Así, los comercios que quieran adherirse podrán contar en sus tiendas con un *corner* de productos 100% aragoneses, tradicionales y selectos —que no se encuentran en las grandes superficies— que las diferencie y les aporte mayor valor.

Meler ha dado la palabra a Carmen Herrarte que ha reconocido la valentía de Bioselecta al apostar por la transformación digital: «el objetivo de estas ayudas es reforzar el tejido del comercio local que es el que genera riqueza y el que diferencia a la ciudad». También ha afirmado la concejal que valoran, a la hora de conceder las subvenciones, el componente de sostenibilidad y ha ensalzado la labor de la directora de Innovación y Promoción Agroalimentaria del Gobierno de Aragón, Carmen Urbano, también presente, «dando tanta visibilidad a los productos aragoneses dentro y fuera de nuestras fronteras». A continuación, Urbano se ha felicitado de que los pequeños comercios se atrevan a embarcarse en un proyecto de transformación digital «y si además son comercios de alimentos de Aragón, como Bioselecta, mejor que mejor», ha dicho.

### **Ambiciosas, Bioselecta y Laurel Tomillo, maridaje perfecto**

A continuación, Susana Lahuerta, una de las socias de Laurel y Tomillo, ha presentado su empresa, que ha inaugurado el proyecto ‘Nuestra Tierra’ y sus productos, que desde hoy están disponibles en Bioselecta – calle Santa Cruz: «Hacemos un tipo de conserva que pertenece a la tradición gastronómica turolense, confitados y escabechados elaborados a la manera tradicional, con largas cocciones, ingredientes locales y mucho mimo». Como empresa rural que es, ha continuado, «utilizamos productos de la tierra, como el azafrán o la trufa negra y así damos nuestro toque creativo a la vez que contribuimos a generar riqueza en nuestro territorio».

Para terminar, los presentes han podido disfrutar de un maridaje propuesto por Elena de Frutos, de Cervezas Ambar, de las conservas ecológicas Bioselecta y los escabechados de Laurel y Tomillo, con las Ambiciosas de Ambar, también disponibles en Bioselecta. Este ha constado de: corazones de alcachofa (Bioselecta), vichyssoise fría con muslito de codorniz escabechada (Laurel y Tomillo) y espárragos trigueros (Bioselecta), los tres maridados con Ambar 1900; migas de pastor con virutas de

# nuestra tierra

by BIOSELECTA

## PRODUCTOS LOCALES, ARTESANOS Y ECOLÓGICOS

conejo escabechado con trufa negra y uva (Laurel y Tomillo) y pimiento del piquillo (Bioselecta) , tostada de pétalos de tomate y virutas de perdiz escabechada con trufa negra (Laurel y Tomillo), ambos platos acompañados de Ambiciosas trufada, y cardo (Bioselecta), maridado con Ambar 10.

### «Regalar Aragón»

Bioselecta nació en septiembre de 2020 con vocación de proximidad, pero también digital, apostando desde sus inicios por complementar sus ventas presenciales con el comercio online de productos y cestas de producto aragonés de gran calidad. Ahora, con el espaldarazo que ha supuesto la ayuda del Ayuntamiento, ha renovado su página web, haciéndola mucho más intuitiva y atractiva. Con el origen Aragón y la calidad como principales reclamos, las cestas son totalmente personalizables y, comenta Meler, «la mejor manera de regalar Aragón».