

SOMOS LO QUE COMEMOS

6 NOVIEMBRE DEL 2010

AFINA APUESTA POR PRODUCTOS LIBRES DE TÓXICOS PARA LA MEJORA DE LAS PATOLOGÍAS

Después de casi dos años distribuyendo productos ecológicos Navarros a toda la sociedad y en especial a nuestras personas socias, AFINA realiza una visita guiada por los campos ecológicos.

Más de cuarenta personas se trasladaron a Tafalla para ver en el terreno el proceso de cada uno de los productos ecológicos (frutas y verduras) que dispensamos desde AFINA, dando la posibilidad de comer de una manera más saludable y evitar la mayor parte de tóxicos que tanto dañan a nuestra salud.

A las 14:30h de la tarde después de una pequeña charla y dar respuesta a todas las preguntas e inquietudes de los presentes se realizó una comida-degustación de productos ecológicos de los cuales se incluyeron en el menú:

- ◆ Patatas con ali-oli
- ◆ Pimienos pikillo asados
- ◆ Setas con Pimientico verde
- ◆ Ensalada de tomate con salsa de pimiento y cebolla asada
- ◆ Ensalada templada de patata con remolacha al estilo Pilar
- ◆ Calabaza estilo Joseba
- ◆ Txistorrica ecológica
- ◆ Vino ecológico
- ◆ Aceite ecológico

Productos cedidos por: CESTAS EKOIZAR TAFALLA y CARNICERIA ARANDA DE FALCES.

AGRADECIMIENTOS:

Sr. Zarra de CESTAS EKOIZAR (TAFALLA) por su dedicación, aportación y profesionalidad).

AYUNTAMIENTO DE TAFALLA por su implicación, colaboración cesión de la instalaciones de la Casa de la Juventud de Tafalla.

A todas las socias de Tafalla por su participación en la organización esta actividad.

Al cocinero Joseba, la cocinera Pilar y los pinches Alicia y Karmele por cocinar de una manera excepcional los productos cedidos por cesta EKOIZAR y CARNICERÍA ARANDA.



EL 6 DE NOVIEMBRE DE 2010

AFINA

**TE INVITA A VISITAR LOS CULTIVOS
ECOLÓGICOS DE TAFALLA CUYOS
PRODUCTOS DISTRIBUYE
LA ASOCIACIÓN**

PROGRAMA

10.00 Sede de AFINA, nos reunimos para ir a Tafalla.
11.00 Plaza de toros de Tafalla, para iniciar la visita a los campos.
13.00 Casa de la Juventud, degustación de productos ecológicos.

Si vas a asistir rogamos confirmación en el 948 13 52 33 o en afinatavara@hotmail.com