

## ECOLÓGICOS EN BAJO ARAGÓN Y MATARRAÑA

El territorio comprendido por las comarcas Bajo Aragón y Matarraña, al este de la provincia de Teruel, se caracteriza por la predominancia de tres cultivos: el olivo y el almendro, en el secano y el melocotonero, en los regadíos. Aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón, paté de olivas negras, jamón de Teruel con Denominación de Origen, embutidos, vino, pan artesano de horno de leña, Melocotón de Calanda con Denominación de Origen y pastas tradicionales son los productos más valorados de las comarcas del Bajo Aragón y del Matarraña.

En estas dos comarcas coinciden dos denominaciones de origen: la del Aceite de Oliva Virgen Extra del Bajo Aragón y la del Melocotón de Calanda, los dos productos insignia. Recientemente, se ha inaugurado la sede común que comparten ambas denominaciones, en el Molino de Alcañiz. En los secanos, los olivos centenarios de la variedad empeltre protagonizan el paisaje y abastecen varias almazaras entre las cuales encontramos dos ecológicas: la Cooperativa San Antonio de Torrecilla de Alcañiz -que además de aceite elabora paté de aceituna negra y comercializa oliva negra- y La Calandina. Ambas elaboran aceite de oliva virgen extra, de primera extracción, mediante métodos mecánicos en frío, a partir de la variedad empeltre. Otros productores de oliva empeltre comercializan desde Calanda su paté ecológico Marchenica.

Otros dos cultivos característicos de las comarcas del Bajo Aragón y del Matarraña, en el secano, son los almendros y el viñedo. Una empresa de la comarca del Bajo Aragón -Frutos Secos Alcañiz- comercializa almendras procedentes de la Agricultura Ecológica y la Bodega Ecológica Sorolla, de Valderrobres, elabora vinos tintos ecológicos.

En las zonas de regadío, junto a los ríos Guadalope y Matarraña, se concentra una de las más prósperas zonas frutícolas de Aragón que destaca sobre todo por la producción de Melocotón de Calanda, aunque también hay melocotones de otras variedades no amparadas por la denominación, cerezas y otras frutas dulces de hueso. Sólo una empresa -Agricultura Biodinámica Elohim- cultiva y comercializa melocotón ecológico en Calanda, aunque

también ofrecen hortalizas frescas de la huerta ecológica y aceite de oliva ecológicos.

Una asociación -APROEBA- reúne a los productores de alimentos ecológicos del Bajo Aragón. Cuentan con una página web en la que se ofrece la posibilidad de conocer todos los alimentos de calidad que se producen en la zona y comprarlos on-line, desde su tienda virtual.

La página web es [www.sabor-artesano.com](http://www.sabor-artesano.com) y cuenta con un enlace específico para los productos ecológicos: el aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón, las olivas negras y el paté de olivas de la cooperativa del campo San Antonio de Torrecilla de Alcañiz.





## LOS PRODUCTOS ECOLÓGICOS DEL BAJO ARAGÓN

**Asociación de Productores Ecológicos del Bajo Aragón, APROEBA.** 978 852 415. [mezquin@mezquín.com](mailto:mezquin@mezquín.com).  
[www.sabor-artesano.com](http://www.sabor-artesano.com)

### OLIVAS Y DERIVADOS

**Olivas negras ecológicas:** La Cooperativa San Antonio de Torrecilla de Alcañiz elabora olivas negras ecológicas de la variedad empeltre, en aderezo, listas para el consumo. Se presenta en botes de cristal.

**Aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón ecológico:** Tres empresas lo comercializan, dos de ellas, la Cooperativa San Antonio de Torrecilla de Alcañiz y La Calandina, lo elaboran en almazaras propias y la tercera - «Elohim»- lo elabora en un molino tradicional de Maella. El aceite ecológico del Bajo Aragón tiene un aroma afrutado, es dulce y con cuerpo, realza el sabor de los alimentos y es muy beneficioso para la salud.

**Paté de olivas negras ecológicas:** Este paté, elaborado a partir de pasta de olivas negras de la variedad empeltre, se ha convertido en un producto típico de estas comarcas. Lo elaboran, ecológico, dos empresas: Cooperativa San Antonio de Torrecilla de Alcañiz y Marchenica, de Calanda. El primero sólo contiene olivas negras y el segundo además, tiene agua, sal y plantas aromáticas. Lo presentan en botes de 120 gramos.

**Cooperativa San Antonio de Torrecilla de Alcañiz.** Ramón y Cajal, 15. Torrecilla de Alcañiz. 978 852 135.

**La Calandina.** Ctra. Alcorisa-Tarragona. Calanda. 978 846 278.

**Marchenica.** Fueros de Aragón, 2. Calanda. 978 847 003.

### FRUTAS Y VERDURAS

El producto estrella de la huerta de estas dos comarcas es el melocotón de Calanda con Denominación de Origen. Sólo una empresa lo comercializa ecológico, «Agricultura Biodinámica Elohim». También comercializan en fresco hortalizas de su huerta ecológica: puerro, cebolla, espárragos, patatas...

Otro cultivo tradicional en estas comarcas es el almendro. Una empresa, Frutos Secos Alcañiz comercializa almendras ecológicas.

**«Agricultura Biodinámica Elohim»** Mayor, 24. Calanda. 978 847 097.

**Frutos Secos Alcañiz.** Polígono Las Horcas, 23. Alcañiz. 978 832 280.

### VINO

Sorolla es una Bodega que cuenta con 7 hectáreas de viñedo ecológico, en el término de Valderrobres, en el que cultivan las variedades garnacha, syrah, tempranillo y cabernet. En la actualidad elaboran un tinto joven y otro criado en barrica durante cuatro meses.

**Bodega Ecológica Sorolla.** Mas de Crespo, Valderrobres. 626 866 160.