

Índice

TEMA DEL DÍA	► 2 a 4	SOCIEDAD	► 40 y 41
OPINIÓN	► 6 a 9	ESQUELAS	► 42
ARAGÓN	► 10 a 19	PEQUEÑOS ANUNCIOS	► 43 a 45
ZGCIUDAD	► 20 y 21	PASATIEMPOS	► 46
COMUNIDAD	► 22 a 24	DEPORTES	► 47 a 53
LUPA	► 25 y 26	ESCENARIOS	► 54 a 56
ESPAÑA	► 30 a 33	CARTELETA Y SERVICIOS	► 57 a 59
INTERNACIONAL	► 34 y 35	GENTE	► 60
ECONOMÍA	► 36 a 39	PROGRAMACIÓN TV	► 61 a 63



en primera persona

TEXTO: M. NAVARCORENA  
FOTO: CHUS MARCHADOR

# «Estamos atrasados en consumo biológico»

►► José Manuel se ha centrado en la venta de todo tipo de alimentos ecológicos y ofrece también servicio de entrega a domicilio.



**S**omos una comunidad productora de alimentos biológicos, pero en Aragón estamos todavía muy retrasados en su consumo. Seguramente, porque, en general, son entre un 15 y un 20% más caros. Pero, en el fondo se debe al desconocimiento en torno a los beneficios que pueden ofrecer para la salud», explica José Manuel Galindo, que desde hace meses regenta el establecimiento de productos ecológicos Bio-bio Zaragoza, en la calle Tobazo, número 3, del barrio de Las Nieves.

## JOSÉ MANUEL Galindo

Este ingeniero técnico agrícola acaba de abrir un comercio de productos biológicos para quienes busquen vegetales y carnes naturales y sanas. El ternasco es su producto estrella.

Este ingeniero técnico agrícola lleva toda su vida relacionado con la agricultura. «En una de las pruebas realizadas en un campo de alfalfa para eliminar una plaga de pulgón comprobé cómo, además de esta especie, desaparecían las cochinillas que comían los pulgones. De manera que interveníamos en la cadena natural. En cambio, en la zona que no habíamos tratado con productos químicos permanecía el equilibrio», recuerda José Manuel de su época de ingeniero responsable de ensayos de la zona Norte de Explosivos Riotinto.

Y es que la filosofía de la agricultura y ganadería ecológica es, precisamente, consumir productos naturales y sanos, recuperando los sabores de antaño. «Hay que distinguir entre alimentación vegetariana y biológica. Ya que ésta última está compuesta por todo tipo de productos, incluida la carne, elaborados sin embargo siguiendo una serie de normas que los hacen más saludable», y referidas tanto al abono como a los productos de tratamiento, que no contienen ningún producto químico de síntesis.

De ahí que en este establecimiento se puedan encontrar desde productos agrícolas frescos, congelados y elaborados a productos cárnicos como el pollo, el cerdo, la ternera y el ternasco. «La carne estrella es el ternasco, que ha sido alimentado con productos del campo, ha vivido en un entorno abierto y no ha sido tratado con cualquier medicina», añade José Manuel, que también fue director técnico del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica desde 1996 al 2001.

En cuanto a lo que en este comercio puede encontrar el consumidor, resulta curioso la oferta del chorizo o las salchichas biológicas, y también la del embutido vegetal. «La morcilla vegetal, por ejemplo, da el pego si no sabes qué estás comiendo», asegura.

La mayoría de los productos de Bio-bio Zaragoza son de origen aragonés. «Es lógico aprovisionarse de las empresas del entorno si seguimos con la filosofía de defensa del Medio Ambiente y el control de los efectos del cambio climático. Puesto que el transporte de productos de otras comunidades sería uno de los elementos medioambientales más dañinos», argumenta.

A José Manuel le gustaría que Aragón comenzase a tomar ejemplo de otras comunidades autónomas. Asegura, por ejemplo, que algunos comedores escolares de Galicia, Andalucía y Cataluña incluyen en sus dietas este tipo de productos. Y que la concienciación de la ciudadanía por los beneficios que reporta comer de manera biológica es un tema pendiente en Aragón.

En cuanto a los precios, afirma que «no es que resulte más caro producir, sino que lo que se paga es la distribución». No obstante, los agricultores y ganaderos deben cumplir una serie de controles que repercuten, efectivamente, en el precio final. «Las personas interesadas por su salud y por prevenir una serie de enfermedades ligadas a lo que comemos son las consumidoras habituales», concluye a modo de consejo. ≡

SI QUIERES CONTAR TU CASO Y APARECER EN ESTA SECCIÓN ESCRIBE UN 'MAIL' CON TU TELÉFONO DE CONTACTO A:

[enprimerapersona@aragon.elperiodico.com](mailto:enprimerapersona@aragon.elperiodico.com)

TAMBIÉN PUEDES ENVIAR TU PROPUESTA POR CORREO ORDINARIO A EL PERIÓDICO DE ARAGÓN



## Ven a ver a los Pandas

Aprovéchate de la oferta.

**15%** de descuento en el billete de I/V a Madrid  
**15%** de descuento en la entrada al Zoo de Madrid

ALSA te invita a ver la mayor atracción natural de los últimos años en nuestro país: Hua Zui y Bingxing, los dos osos pandas llegados de China.

Valídalo para todos los servicios, regulares y de clase. Todos los trayectos con destino Madrid. Valídalo únicamente para los clientes Sus Plus. Consultar otras condiciones de la oferta.

