

Agricultura ecológica y también... SOBERANÍA ALIMENTARIA



Producimos alimentos de calidad biológica y también... repoblamos con árboles autóctonos, usamos recursos locales (abono orgánico, piedra y paja en la construcción, saberes tradicionales), ahorramos agua, nos basamos en energías renovables y caminamos hacia la autogestión con las semillas.

Queremos que tu alimento sea una fuente de salud y también... que conozcas la tierra donde crece y el rostro de quien lo cultiva. Y que nos digas qué clases de tomates prefieres para el año que viene.

Cuidamos las relaciones laborales y también... contribuimos a que siga vivo un pequeño pueblo y su cultura rural. Creamos espacios para el encuentro y el aprendizaje. Te invitamos.



MÁS INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

Iñigo Hernani (La Prada): 947 358 685 • ihernani@hotmail.com
Bronwen Gillespie (Bilbao): 944 166 999 • 634 679 430
Fernando Abajo (Loiu): 944 533 698

VISITAS ABIERTAS a La Montañuela en 2008

Haremos una presentación de la finca in situ los días 1 de junio y 6 de julio (ambos en domingo) desde las 11 de la mañana. Podéis venir uno de esos dos días, avisando de vuestra asistencia una semana antes para organizarnos.



Quiénes somos

La Montañuela es una empresa familiar y una iniciativa de **Agricultura de Responsabilidad Compartida**. Esto significa que agricultores y consumidores no dependemos de intermediarios. Para ello, ambas partes asumimos algunos compromisos. Nuestros clientes se convierten en "socios" de La Montañuela. Podemos abastecer a unos 100 socios situados en nuestro entorno: Norte de Burgos (Merindades y Miranda de Ebro), Vitoria-Gasteiz, Bilbao y alrededores.

Dónde estamos

En el Valle de Tobalina, cerca del Parque Natural de Valderejo, en el pueblo burgalés de La Prada. Nuestra finca tiene 3,3 ha y dispone de un invernadero, un almacén y lugar de encuentro, una hectárea de frutales y el resto de hortaliza. Se riega con agua de un arroyo de montaña que recogemos en una balsa. Nuestro primer año de producción es 2008. La finca está inscrita y es controlada por el CAECyL (Consejo de la Agricultura Ecológica de Castilla y León).

Nuestras cajas

La Montañuela va a repartir semanalmente dos tipos de caja: de 5 kg o de 9 kg (cada socio elige el tamaño que más le convenga), con entre 8 y 10 productos diferentes. En su mayoría será **hortaliza ecológica** procedente de nuestra finca. Hasta que nuestros jóvenes frutales comiencen a producir, la **fruta** la traeremos de otros agricultores ecológicos certificados, y lo mismo haremos de forma puntual con otros productos como **aceite y legumbres**. Una misma semana, las cajas de todos los socios tendrán el mismo contenido, ya que personalizarlas resultaría muy costoso.

Diversidad y frescura

El contenido de las cajas irá variando cada semana según las estaciones hasta completar más de 50 variedades diferentes de hortaliza al año, siempre productos frescos. El invernadero nos permite, además, diversificar la oferta invernal y ampliar la temporada de verano.



Funcionamiento

La **INSCRIPCIÓN** será por **un año**, desde septiembre hasta agosto del año siguiente. Pago bancario en 1 ó 4 cuotas anuales. La fecha tope para apuntarse este año es el 15 de julio. De las 52 semanas anuales, los socios que así lo deseen pueden fijar hasta 8 semanas en que no quieren recibir la caja (por ausencia, vacaciones...). En este caso el coste tendría una reducción proporcional.

Las cajas se repartirán en **PUNTOS DE RECOGIDA** (un local, un colegio, una tienda colaboradora), agrupando en ellos a socios de un mismo barrio. El horario se acordará con cada grupo.

Al conjunto de socios que acuden a un punto de recogida lo llamamos **GRUPO DE CONSUMO**, que tendrá al menos 5 miembros. En 2008 se constituirán los primeros grupos. Si te apuntas individualmente te propondremos unirse a alguno de ellos.

PRECIOS 2008-2009	Pago anual adelantado	Pago trimestral
52 cajas grandes 	1.200 €	330 € X 4
52 cajas pequeñas 	700 €	195 € X 4

Actividades en la finca y en el pueblo

Vamos a organizar actividades diversas en la finca de La Montañuela y en La Prada, preferentemente para nuestros grupos de consumo: jornadas de puertas abiertas, días de trabajo compartido, comidas campestres, cursos y talleres, etc.

